

Lachsschnecken



Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteig
- 100g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Dill
- 150g Räucherlachs in Scheiben
- 1 Ei
- Kräuter, frisch
Petersilie, Dill



Zubereitung

Den Blätterteig auseinanderrollen und flach auf ein Brett legen. Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Dill verrühren und auf dem Blätterteig verstreichen. Die Räucherlachs-Scheiben mit etwas Abstand über den gesamten Blätterteig verteilen. Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den belegten Teig aufrollen und mit einem Messer in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech gleichmäßig mit etwas Abstand verteilen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen, dann mit einem Silikonpinsel die Schnecken damit bestreichen und diese dann ca. 15-18 Minuten goldbraun backen. Die Lachs-Schnecken warm servieren. Nach Belieben mit frisch gehackte Kräuter bestreuen.



Fisch

