

# Lachsschnecken



## Zutaten:

1Pck. Blätterteig  
100g Frischkäse  
Salz, Pfeffer  
2TL 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 Lachsschnecken warm servieren. Nach Belieben mit frisch gehackte Kräuter bestreuen.



Fisch

