

LACHSFILET IN BLÄTTERTEIG

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Blätterteig aus dem Kühlregal
- 250 g Lachsfilet
- 180 g Schafskäse
- 300 g TK Blattspinat
- Pfeffer
- Salz
- 1 Ei

Zubereitung:

Blattspinat auftauen und klein schneiden, danach in ein Sieb geben und mit einem Löffel ausdrücken. Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 180° vorheizen

Den Blätterteig ausrollen, den Spinat auf die Teigplatte geben, dabei an allen Rändern Platz lassen, etwas mehr an den langen Rändern als an den Kurzen. Die Lachsfilets auf den Spinat legen, den Schafskäse in Scheiben schneiden und auf dem Lachs verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig zu einer Rolle einrollen, Kanten gut verschließen. Mit der "schönen" Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt Warme Schnittlauchsauce gut.