



BLÄTTERTEIG-SCHNECKEN MIT LACHS VOM GRILL


Dyhrberg

Erste Lachsräucherei der Schweiz

ZUTATEN

320 g Blätterteig rechteckig
130 g Lachswürfel
80 g Spinat frisch in Streifen
Frische Kräuter
Meerrettich (Raifort)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Lachs, Spinat und Kräuter mit wenig Meerrettich vermischen
2. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Auf Blätterteig verteilen und rollen wie im Grillkurs gelernt
4. 12 Schnecken schneiden und auf Backtrennpapier verteilen
5. Auf Gitterrost bei ca. 150 °C backen
6. «E guete»