MEIN GENUSS



Blätterteig-Lachs-Schnecken



It’s a match!

It`s a match! Unsere Dill Spitzen verfeinern sowohl warme als auch kalte Gerichte hervorragend!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Den Blätterteig auf einer sauberen Unterlage ausrollen und mit Frischkäse bestreichen.
2. Die Räucherlachs-Scheiben auf dem Frischkäse gleichmäßig verteilen und Dill-Spitzen darauf streuen.
3. Belegten Blätterteig vorsichtig zu einer Schnecke rollen.
4. Mit einem scharfen Messer ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und seitlich auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Die Schnecken bei 200 Grad Umluft für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Zutaten

1 Rolle Blätterteig
100 g Frischkäse
200g Räucherlachs (Scheiben)
0.5 TL Dill Spitzen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.05.2027.