



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 01.11.2026.