

Lachsecken mit Meerrettich

Hochzeit von Christoph und Nicola am
21.08.2004

ZUTATEN

1,5 Packungen frischer Blätterteig
1 Packung Räucherlachs
3 EL Meerrettich
5 Eier
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
1 Beutel geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, Paprika-Pulver



ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit dem Blätterteig auslegen.
2. Darauf den in dünne Streifen geschnittenen Lachs verteilen.
3. Die restlichen Zutaten gut verrühren und auf dem Blech verteilen.
4. Bei 200 Grad etwa 20-30 Minuten backen bis das Ganze schön gold-gelb ist.
5. Auskühlen lassen und in kleine Dreiecke schneiden.
6. Kann super eingefroren werden.