

LACHSTARTE



FÜR DEN MÜRBTTEIG

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 4-5 EL Wasser

FÜR DEN BELAG

- 200 g Lachsfilet
- 200 g Lauch
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Reibekäse, gemischte Käsesorten
- 1 Zweig Dill (gehackt)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Mürbteig das Mehl, die Butter, das Salz und das Wasser schnell vermengen. Die Mürbteigmasse flach drücken und in Folie für zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit das Lachsfilet waschen und in kleine Streifen und den Lauch in Ringe scheiden. Dill klein hacken. Ei mit Crème fraîche zusammen rühren und mit Salz und Pfeffer und gehacktem Dill abschmecken.

Schritt 3

Nun den gekühlten Teig ausrollen und in einer gebutterten Tarteform den Teig auslegen. Vorbereiteten Lachs und Lauch auf dem Teig verteilen und Ei-Crème-fraîche-Masse darüber geben.

Schritt 4

Anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Lachstorte für ca. 25 Minuten bei 170 °C mit Heißluft bzw. besonders energieeffizient mit Heißluft eco backen. Der Käse sollte eine goldgelbe Farbe haben.

Schritt 5

Nach der Backzeit abschließend mit Dill verfeinern.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland