

## LACHS TARTE

„Edler Fisch in saftig-mürbem Gewand“



20 min

25 min

4

### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Für den Mürbteig das Mehl, die Butter, das Salz und das Wasser schnell vermengen. Die Mürbteigmasse flach drücken und in einer Folie für zwei Stunden in den Kühlschrank legen. Nun den gekühlten Teig ausrollen und in einer gebutterten Tarteform den Teig auslegen.

#### Schritt 2

In der Zwischenzeit das Lachsfilet waschen und in kleine Streifen und den Lauch in Ringe scheiden. Beides auf dem gebackenen Mürbteig verteilen. Ei und Creme fraîche zusammen rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über dem Lachs verteilen.

#### Schritt 3

Anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Lachstorte für ca. 25 Minuten bei 170 °C z. B. mit der Heizart Heißluft eco, die es in den neuen Constructa Backöfen gibt backen. Der Käse sollte eine goldgelbe Farbe haben.

#### Schritt 4

Nach der Backzeit abschließend mit Dill verfeinern.

„FÜR EINEN BESONDERS KNUSPRIGEN  
BODEN DEN TEIG FÜR 10 MINUTEN IM  
BACKOFEN AUF 170 °C VORBACKEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DEN MÜRBTEIG

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 Bio-Ei

Salz

Pfeffer aus der Mühle

100 g Bio-Reibekäse, gemischte Käsesorten

1 Zweig Dill (gehackt)

### ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF234753

Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronik-uhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.