

LACHS TARTE

„Edler Fisch in saftig-mürbem Gewand“



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 fraiche 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.

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)

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF832454 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen.

[Mehr](#)

CH730224 (Set: CX151330) Constructa Einbau-Herd



Herd mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 6 Heizarten für mehr Backvergnügen.

[Mehr](#)