



Blätterteig-Möhren

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Stück

1 Rolle	Blätterteig	250 g	Frischkäse
100 g	Lachs	1 EL	Dill gehackt
1 EL	Meerrettich		Pfeffer
1/2 TL	geriebene Zitronenschale		

Zum Bestreichen

2 EL	Milch	1	Ei
	Petersilie zum Dekorieren		

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und 8 gleich lange Streifen schneiden. Zum Formen eignet sich Backpapier – einfach zusammenrollen, den Blätterteig darum legen und zu einer Möhre wickeln.
3. Das Backblech mit den Möhren belegen und mit Ei und Milch bestreichen und für 18 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Den Frischkäse mit dem Lachs, Meerrettich, Pfeffer und Dill und der Zitronenschale vermengen und die Möhren damit befüllen.
5. Mit der Petersilie dekorieren und servieren.