

Lachs-Lauch-Pastete

(für vier Personen)

Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 250 gr Lachs (oder Lachs und Lachsforellenfilets)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 mittelgrosser Lauchstengel gebleicht
- 1 Dösli Tartar-Käse mit Kräutern
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung: Zwiebel hacken, Lachs in Würfeli und Lauch in Rädli schneiden.
Zwiebel und Lachs in Butter anbraten, Lauchringli dazugeben und kurz mitgaren lassen - der Lauch sollte nicht verfallen.
Tartar untermischen und zergehen lassen.
Nach dem Auskühlen die Masse auf den ausgewallten Blätterteig verteilen und locker einrollen.
Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Ofen (180 Grad) rund 25 Minuten goldgelb backen.

Eignet sich sehr gut als Vorspeise oder serviert mit einem gemischten Salat als Hauptmahlzeit.

Forellenzucht Kräiligen GmbH

Familie U. Hostettler-Bärtschi, Solothurnstrasse 79, 3315 Kräiligen

Tel 032 665 24 24

www.forellenzucht-kraeiligen.ch
