

Andrea Schwarzenbacher

User

Blätterteigschnecken

Hauptspeise

Fischgerichte

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Blätterteig mit Crème fraîche bestreichen, mit Lachs belegen und etwas Dill darauf. Einrollen und in Stücke schneiden.
Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.



ZUTATEN

1 Pkg. Blätterteig

200 g Räucherlachs

125 g Crème fraîche

etwas Dill