Dinkel-Lachsstrudel

Der köstliche Dinkel-Lachsstrudel ist ein leichtes Gericht, auch zum Abendessen bestens geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: Hellebardius

Zutaten

500 g	Lachs (geräuchert)
1 kg	Brokkoli
1 Becher	Créme frâiche
1 Stk.	Ei
1 Bund	Gartenkräuter
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
1 Packung	Dinkelblätterteig (aus dem Kühlregal)

Zubereitung

1. Als erstes für den **Dinkel-Lachsstrudel** den Brokkoli waschen und putzen. In einem Topf Wasser erhitzen, salzen und den Brokkoli kurz blanchieren. Danach den Brokkoli aus dem Kochtopf nehmen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Kräuter verlesen, waschen und fein hacken. Den Lachs in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

2. Backofen auf 200 Grad C° vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen und den Dinkel Strudelteig ausrollen.

3. In einer Schüssel Crême frâiche mit den Kräutern verrühren und den Lachs und Brokkoli dazugeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

4. Die fertige Strudel Masse auf dem Dinkelteig streichen. Den Teig einrollen und an den Enden fest drücken. Das Ei in einer kleine Schale versprudeln und den Dinkel Lachsstrudel damit mit bestreichen. Den Strudel in das Backrohr geben und mit Ober/Unterhitze zirka 40 Minuten

backen.

Tipp

Den fertigen Dinkel-Lachsstrudel in Scheiben schneiden, als Beilage einen gemischten Salat reichen.