Einfacher Lachsstrudel

Der einfache Lachsstrudel mit Frischkäse und Strudelteig aus dem Kühlregal ist im Nu gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
500 g	Lachsfilet (ohne Haut)
	Salz und Pfeffer
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
200 g	Frischkäse (o.Krenfrischkäse, Meerrettich-Frischkäse)
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Vor dem Zubereiten des **einfachen Lachsstrudels** solltest du zunächst den Backofen auf eine Temperatur von 180 °C Ober- /Unterhitze vorheizen. Danach nimmst du den Strudelteig aus der Verpackung und rollst ihn mithilfe des Backpapiers auf einem Backblech aus. Anschließend rührst du den Frischkäse glatt und bestreichst damit den Strudelteig.

2. Jetzt geht es an den Lachs: Spüle ihn unter kaltem Wasser ab, tupfe ihn trocken und schneide ihn in gleich große Stücke. Platziere die Lachsfilets nebeneinander längs auf dem Blätterteig und beträufle sie mit etwas Zitronensaft. Würze den Fisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

3. Um den Strudel zu formen, legst du eine Längsseite des Teigs über den Lachs, schlägst die Seiten nach innen ein und rollst den Blätterteig dann auf. Anschließend schlägst du das Eigelb in eine Tasse, verquirlst es und bestreichst damit die Oberfläche und die Seiten des Strudels. Schiebe das Backblech mit dem Lachsstrudel auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens und lasse den Strudel für etwa 20-25 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Den warmen Lachsstrudel in Scheiben schneiden und vor dem Servieren mit gehackten Schnittlauch bestreuen.