



## Räucherlachs im Blätterteig

mit Grünkohl



30-40Min.



2 Personen

Im Winter kriegen wir einfach nicht genug von Grünkohl! Gebacken, geschmort, gekocht ... der herbe Geschmack verleiht jedem Gericht das besondere Etwas. Und besonders gut passt das zu geräucherter Lachs, der in einer Meerrettichcreme in Blätterteig umhüllt warm und dampfend aus dem Ofen kommt. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 frischer Meerrettich
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Grünkohl
- 1 Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Packung Räucherlachs <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 66.3g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 36.3g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Grünkohl** in grobe Stücke zupfen, die harten Stiele ggfs. entfernen.



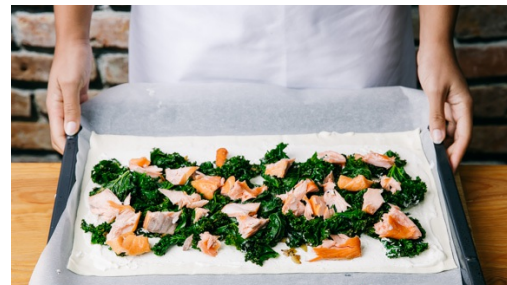
4. Meerrettichcreme mischen

Inzwischen den **Meerrettich** mit einem Teelöffel schälen und reiben. **Vorsicht!** **Meerrettich** ist sehr scharf. Am besten am offenen Fenster oder unter dem Dunstabzug bearbeiten. Den **Meerrettich** mit der **Crème fraîche** vermengen, evtl. mit Salz nachschmecken. Den **Lachs** ggfs. von der Haut lösen und in grobe Stücke teilen.



2. Zwiebeln anbraten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** darin für ca. 1-2Min. farblos anbraten.



5. Strudel füllen

Nun den **Blätterteig** mit dem Papier auf ein Backblech legen ausrollen. Die **Meerrettichcreme** mittig verstreichen, das längs ein ca. 1-2cm dicker Rand bleibt. Gleichmäßig den **Lachs** und den **Grünkohl** darauf verteilen und vorsichtig einrollen. Auf den Falst legen und die Enden mit einer Gabel zusammen drücken. Wer mag, kann den **Teig** mit etwas Öl einstreichen.



3. Grünkohl anbraten

Nun den **Grünkohl** zu den **Zwiebeln** geben und ca. 3-4Min. mitbraten, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Strudel backen

Den **Strudel** auf der mittleren Schiene ca. 18-20Min. goldgelb backen.