

Für Lachs-Wähen

Backblech ca. 28 cm Ø

Zutaten

1 Betty Bossi Kuchenteig
(rund ausgewallt 270 g)
1 Betty Bossi Rösti (500 g)
1 EL Butter, in Flöckli
180 g Crème fraîche
2 TL frischer Meerrettich, gerieben
¼ TL Salz
100 g geräucherter Lachs
wenig Kresse

Fertigstellen

Teig mit dem Papier in das Blech legen, vorstehendes Papier abschneiden, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Rösti auf dem Teigboden verteilen. Butterflöckli darauf verteilen.

Backen:

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Etwas abkühlen. Crème fraîche, Meerrettich und Salz verrühren, darauf verteilen. Lachs in ca. 2½ cm breite Streifen schneiden, locker darauf verteilen. Mit Kresse garnieren.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Energiewert / Stück (1/8)

ca. 1224 kJ/292 kcal

Mein Einkauf

- 1 Betty Bossi Kuchenteig (rund ausgewallt 270 g)
- 1 Betty Bossi Rösti (500 g)
- 180 g Crème fraîche
- 2 TL frischer Meerrettich
- 100 g geräucherter Lachs
- wenig Kresse

Im Vorrat

- Butter
- Salz

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop Broschüre «Backstube», Woche 16/2007