



RS Brunch-Törtchen mit Lachs und Ei

dazu Gurken-Apfel-Salat mit Dill



30-40min



2 Portionen

Ein köstlicher Beitrag für jeden Osterbrunch, aber auch bestens geeignet für ein gemütliches Frühstück im Bett: In feinen Blätterteig, der kurz vorgebacken wird, füllst du eine Crème-fraîche-Kräuter-Mischung mit Räucherlachs und ein rohes Ei, das beim weiteren Backen stockt. Dazu gibt es einen knackig-frischen Salat mit Gurken und Apfel, der mit einem leckeren Dill-Dressing angemacht wird.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Blätterteig ³
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁴
- 100g ASC-Räucherlachs ²
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 grüner Apfel
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ⁵
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Muffin-Backform
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer keine Muffin-Backform hat, kann auch ofenfeste Ramequinformen oder Tassen verwenden.

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 56.0g, Kohlenhydrate 39.8g, Eiweiß 23.3g



1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Blätterteig** längs halbieren und **1 Hälfte** nochmals quer halbieren. **Tipp:** Die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt, kann aber eingefroren werden.



2. Teig vorbacken

2 Mulden einer Muffin-Backform mit je ½TL Pflanzenöl einpinseln. Jeweils **1 Teigstück** so in eine Mulde legen und festdrücken, dass noch **Teig** über den Rand hinaushängt. Mit einer Gabel ein paar Löcher in den **Teig** stechen und den **Teig** 7-9Min. im Ofen vorbacken.



3. Füllung vorbereiten

Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Lachs** in kleine Stückchen schneiden. Die **½ der Crème fraîche** mit dem **Lachs**, der **½ des Dills**, dem **Schnittlauch** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **restliche Crème fraîche** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



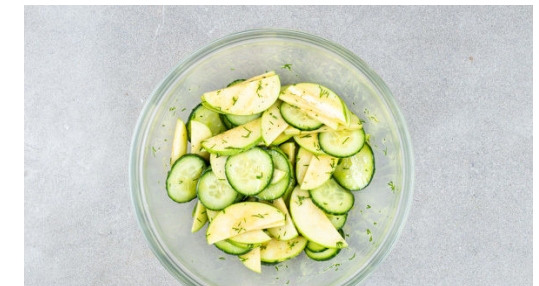
4. Törtchen backen

Den **Teig** aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 220°C (200°C Umluft) umstellen. Die **Füllung** auf dem vorgebackenen **Teig** verteilen und **jeweils 1 Ei** daraufgeben. Die **Törtchen** auf einer der unteren Schienen 10-15Min. fertig backen.



5. Salat vorbereiten

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden.



6. Salat fertigstellen

1EL Senf, 1EL Honig, 1EL Essig und 1EL Wasser mit dem **restlichen Dill** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Das **Dressing** mit den **Apfel-** und **Gurkenscheiben** vermengen und den **Salat** mit den **Brunch-Törtchen** servieren.