Rezept

Pesto-Lachs-Tarte

Ein Rezept von Pesto-Lachs-Tarte, am 28.04.2024

Zutaten

- **250 g** Blätterteig (aus dem Kühlregal; oder aufgetauter TK-Blätterteig)
- **450 g** frisches Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
- **2 EL** Anisschnaps (z. B. Pernod oder Ricard)
- Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche
- **4 EL** Basilikum-Pesto (aus dem Glas)
- **2** große vollreife Tomaten
- **1** Eigelb (von 1 Ei Größe M)
- **150 g** Mozzarella
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 210° vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig auf wenig Mehl ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand bilden. Das Pesto auf den Teigboden streichen.

2. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Das Lachsfilet kalt abspülen, trocken tupfen und ebenfalls klein würfeln. Das Eigelb mit dem Anisschnaps verrühren, Lachs und Tomaten untermischen.

3. Die Lachs-Tomaten-Masse auf den Teigboden geben. Mozzarella in feine Scheiben schneiden und darüberlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 190°) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Warm servieren.