

Rezept

Lachs-Mozzarella-Torteletts

Ein Rezept von Lachs-Mozzarella-Torteletts, am 04.06.2025

Zutaten

1 Kugel Mozzarella (125 g)	6 Kirschtomaten
1 Frühlingszwiebel	4 TL Pesto alla genovese (aus dem Glas)
1 TL scharfer Senf	2 TL Zitronensaft
150 g Mehl	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	100 g Magerquark
4 EL Milch	5 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer
100 g Räucherlachs (in dünnen Scheiben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mozzarella abtropfen lassen und in 8 Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Pesto, Senf und Zitronensaft verrühren.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch und Öl dazugeben und alles zunächst mit einem Holzkochlöffel verrühren, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in 4 Portionen teilen, jeweils mit den Händen zu einem dünnen, runden Fladen (ca. 15 cm Ø) formen und auf das Blech legen. Die Teigländer mit einer Gabel rundherum eindrücken, sodass eine riffelige Struktur entsteht.
4. Die Teigfladen mit der Pesto-Senf-Mischung bestreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Mit Mozzarella und Tomaten belegen, salzen und pfeffern. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. goldbraun backen. Torteletts herausnehmen, Lachs und die Zwiebelringe darauf verteilen, kurz warm werden lassen und servieren.