Rezept

Mini-Lachstarte mit Zitronen-Crème-fraîche

Ein Rezept von Mini-Lachstarte mit Zitronen-Crème-fraîche, am 21.05.2025

Zutaten

1 Blatt	fertiger Blätterteig (ca. 25x38 cm)
	Abrieb einer Bio-Zitrone
200 g	Räucherlachs
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g	Crème fraîche
	Saft einer halben Zitrone
2	Eier
ein Bund	Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 228 kcal, 18 g F, 10 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Blätterteig in ca. 5x5 cm große Quadrate schneiden.

2. Crème fraîche mit Zitronenabrieb und -saft verrühren.

3. Lachs in kleine Würfel schneiden und in die Crème fraîche rühren. Eier dazugeben, verrühren und mit Pfeffer würzen. Wir haben kein zusätzliches Salz dazugegeben, da der Lachs bereits genügend salzig ist.

4. Blätterteig-Quadrate in die Mulden des Snack-Blechs legen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Die Crème fraîche-Masse einfüllen. Dill hacken und auf die Tartes streuen. Bei 185°C Ober-/ Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.