

Räucherlachskuchen

Røkelaksterte

Weizenmehl, 125 g Butter und 50 ml Wasser zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Eine flache, runde Form (etwa 22 cm Durchmesser) einfetten, Boden und Rand mit dem Teig bedecken und 10 Minuten vorbacken.

Den Räucherlachs in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Kräuter und Knoblauch fein hacken.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Zwiebel andünsten. Alle Zutaten miteinander verquirlen, mit Pfeffer abschmecken. Die Mischung in die Form füllen und im Ofen bei 160° C etwa 30 Minuten fertig backen.

für 4-6 Personen

125 g Weizenmehl

Butter

200 g Räucherlachs

1 Zwiebel

½ Bund Schnittlauch

Basilikum

1 Knoblauchzehe

100 ml Milch

150 ml Sahne

2 Eier

