

Lachs-Frischkäse-Prussiens

Zubereitung: 15 min – Backzeit: 20 min

2 Packungen Blätterteig rechteckig ausgewallt

1 Zwiebel (50 g)

100 g geräucherter Lachs

1 Pack Meerrettich Frischkäse (ca. 140 g)

30 g Crème Fraîche



1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Füllung die Zwiebel klein hacken. Lachs ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Beides mit Frischkäse und Crème Fraîche mischen.
3. Eine Blätterteig-Rolle mit der Füllung bestreichen. Dabei an der Längsseite oben und unten etwas Platz lassen. Blätterteig längs von beiden Seiten bis in die Mitte rollen und etwas andrücken. Rolle in circa 1 cm breite Streifen schneiden und auf den Backblechen verteilen. Schweineohren im heißen Ofen rund 20 Minuten backen. Mit den restlichen Blätterteig-Rollen ebenso verfahren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

