



Strudelstangen mit Lachs und Meerrettich

Für 10 Stück

250 g Strudelteigblätter bei Raumtemperatur ca. 10 min ruhen lassen.
250–300 g Crème fraîche und
4 TL Meerrettich (Glas) verrühren, mit
Salz und Pfeffer würzen. Von
5 Stielen Dill kleine „Fähnchen“ abzupfen.

Ein angefeuchtetes Geschirrtuch auf eine Arbeitsfläche legen, ein trockenes darüberlegen. Je 2 Teigblätter übereinander darauflegen. Längs halbieren und jeweils dünn mit der Crème fraîche Mischung bestreichen. Dann auf die Teigblätter im unteren Teil von
10 Scheiben Lachs geräuchert, je eine Scheibe legen und mit je 1 Fähnchen Dill belegen. Aufrollen und auf ein mit
Backpapier belegtes Backblech legen. Wiederholen, bis alle Teigblätter und der Lachs verarbeitet sind.

Die Strudelrollen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft 20 min backen.

2 EL Butter schmelzen und damit 5 min vor Ende der Backzeit die Stangen einstreichen. Dann aus dem Ofen nehmen und mit der übrigen Meerrettichcreme anrichten. Dazu ein kleiner Salat und ein schön gekühlter Sekt.

Auch kalt gut zu genießen!

