

Lachs-Tarte

Eine „runde“ Sache



Zutaten:

für 1 Tarte

Für den Teig:

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 75 g Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
-

Für die Füllung:

- 100 g TK-Erbesen
- 1/2 Bund Dill
- 2 Eier
- 200 g Blauschimmelkäse
- 200 ml Milch
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Biozitron
- 600 g Lachsfilet ohne Haut
- Fett für die Form

* TK Fisch rechtzeitig auftauen lassen

Zubereitung:

Zum Auftauen die Erbsen auf einem Teller geben.

1. Für den Teig die Mandeln mit Mehl, Butter, Ei und Salz rasch zu einem Teig verkneten.
2. Anschließend in Folie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Ofen rechtzeitig auf 200° C vorheizen.
4. Für die Füllung den Dill fein schneiden.
5. Eier, Blauschimmelkäse und Milch mit dem Mixstab pürieren
6. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Abrieb von der Schale würzen sowie den Dill einrühren.
7. Lachs mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Anschließend die Scheiben halbieren.

8. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
9. Eine Tarte-Form ausfetten und mit dem Teig auskleiden.
10. Lachs darauf legen und auf die freien Zwischenräume die Erbsen verteilen und die Käsecreme darüber geben. Nicht über den Lachs gießen!
11. Die Tarte im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen.
12. Vor dem Servieren die Tarte nach Belieben mit frischem Dill garnieren.

Guten Appetit!