

Lachs-Päckli

- 1 Pack Strudelteig (ca. 120g)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Stk. Zitrone
- 1 Stk. Zwiebel
- 1/2 Bund Dill
- 150 g Ricotta
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Lachsfilets ohne Haut
- 1 Stk. Gurke



Strudelteig auseinanderfalten, jedes Blatt mit wenig Olivenöl bestreichen, aufeinanderlegen, vierteln. Von der Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen und beiseite stellen.

Zwiebel und Dill fein schneiden, mit der Zitronenschale und dem Ricotta mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf die Teigviertel verteilen. Lachs in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, darauf verteilen, zu Päckli formen.

Backen: ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Gurken vierteln, in Stücke schneiden mit 2 EL Olivenöl und dem Zitronensaft mischen, salzen, dazu servieren.

En Guetä