

Blätterteig-Strudel mit Lachs und Brokkoli

Für 4 Portionen

500 g Lachsfilets	300 g Brokkoli	150 g Kräuter-Frischkäse
2 TL Senf	Salz, Pfeffer	2 Rollen Blätterteig
1 Eigelb (M)		

Lachs auftauen lassen und in Würfel schneiden.

Gefrorenen Brokkoli in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten sprudelnd kochen. Dann in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen (um den Garprozess zu stoppen), gut abtropfen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. In einer Rührschüssel Frischkäse, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Brokkoli und Lachs vorsichtig unterheben.

Blätterteige auf dem Backpapier ausrollen, die Füllung jeweils mittig längs darauf verteilen. Die kurzen Seiten leicht einschlagen und dann von der langen Seite her aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit dem Eigelb bestreichen. Strudel im Backofen 25-30 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

NN am 14. November 2025