Nah&Frisch

Tante Fanny | Professional

Räucherforellen-Schnitten

Hauptspeise | Fischgerichte | Vegetarisch



Zubereitung

Backofen auf 210° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten. Blätterteig auf dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen in 15 Quadrate (8 x 8 cm) schneiden. Mit Ei bestreichen. Tomatenmark mit den Oliven vermischen und auf den Quadraten locker verstreichen, dabei aber einen Rand von 2 cm frei lassen. Abwechselnd Kirschtomaten und die Räucherforellenstücke darauf verteilen, mit Thymianzweigen bestreuen. Mit Nussöl und Balsamico Essig beträufeln. Die Schnitten in der mittleren Schiene ca. 20 Min. goldgelb backen und sofort servieren. Zubereitungsdauer: ca. 25 - 30 Minuten

Zutaten

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270g
- 4 Stk. Räucherforellen
- 4 EL Tomatenmark
- 100 g schwarze, entsteinte Oliven
- 250 g Cherry Tomaten
- 2 EL Thymian fein gehackt
- 1 EL Nussöl oder Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 Stk. Ei zum Bestreichen