



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Räucherlachstorte

Zutaten (für 8 Personen)

Teig:

250 g	Mehl
250 g	Margarine
100 ml	Wasser

Füllung

80 g	feingehackte Zwiebeln
40 g	Butter
400 g	feingehackter Räucherlachs
1 TL	feingehackter Schnittlauch
½	Knoblauchzehe feingehackt
2TL	Basilikum
5	Eier
¼ L	Milch
250 g	Sahne
Pfeffer	

Zubereitung

Mehl, Margarine und Wasser zu einem Teig verarbeiten. 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen und in einer Springform etwa 10 Minuten vorbacken. Die Temperatur auf 160° senken. Die Zwiebeln in Butter glasig dünsten, den Räucherlachs, Schnittlauch, Knoblauch und Basilikum dazugeben und in der Pfanne rühren. Abkühlen lassen. Die Eier mit Milch und Sahne verquirlen und mit der Zwiebel – Fischmasse verrühren. Pfeffern und alles in die Form gießen. Ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf