

Mangold-Lachs Rolle

Zutaten:

700g Mangold
400g Lachsfilet
1Pck. Dinkelblätterteig
Salz
Pfeffer
1 Ei

Zubereitung:

- Mangold waschen, Blätter und Stiele in Streifen schneiden und in kochendem Wasser für 2-3 Minuten kochen.
- Abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erkalten lassen (Wichtig, sonst geht der Blätterteig kaputt).
- Blätterteig auf dem Blech ausrollen und den kalten Mangold so draufgeben, dass an allen Seiten noch Platz ist. Lachs würzen und auf den Mangold legen. Den Blätterteig erst rechts und links zur Mitte einklappen und dann die anderen Seiten in der Mitte zusammenlegen und etwas festdrücken. Mit verquirltem Ei bestreichen und für 30 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen.

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** leicht