



Lachs-Millefeuille mit Limettensalsa



Zeitbedarf : 25 Min +15 Min. backen

Zutaten :

- 1 Flammkuchenteig
- 300 gr. Frischkäse (zb. Philadelphia)
- 1 Bund Peterli
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Limetten
- 2 EL Peterli gehackt
- 4 EL Olivenoil
- 300 gr. Rauchlachs
- 1 Schale Sprossen

Zubereitung:

1. Flammkuchenteig in ca. 7-8 cm Dreiecke schneiden und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 11-15 Min. backen und anschliessend abkühlen
2. Frischkäse und Peterli vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Salsa Knoblauch in feine Würfel schneiden. 1 Limette mit heissem Wasser abwaschen, Schale abreiben, halbieren und auspressen.
4. 1 Limette schälen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Limettenabrieb –Saft und –würfel, Peterli und Olivenoil in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Rauchlachsfilet halbieren

Anrichten:

Gebackene Teigdreiecke , Frischkäse und Rauchlachs übereinander schichten, mit der Limettensalsa und nach belieben mit Sprossen und Kräutern garnieren.