

Mini-Windbeutel mit Forellen-Crème fraîche

Zutaten I Für 4 Portionen

200 g	geräucherte Forellenfilets
150 g	Crème fraîche
3 Zweige	Dill
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
16	Mini-Windbeutel, frisch oder tiefgekühlt

Zubereitungszeit: 20 Min.; Kühlzeit: 60 Min.; Backzeit: 50 Minuten

- Für die Forellencreme die Forellenfilets mit einer Gabel zerdrücken.
- Anschließend die Crème fraîche unterrühren.
- Dill abspülen, trockentupfen, die Dilspitzen abzupfen und unter die Creme rühren. Etwas Dill für die Dekoration zur Seite legen.
- Die Forellencreme mit dem Zitronensaft und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Windbeutel auftauen und halbieren. Die Forellencreme in einen Spritzbeutel füllen, auf eine Windbeutelhälfte spritzen und mit der anderen Hälfte zusammenklappen.

Tipp: Die Mini-Windbeutel aus Brandteig können prima vorbereitet und auf Vorrat eingefroren werden. Das Rezept für die Mini-Windbeutel findet Ihr unter „Grundrezept Brandteig“ bei Landgemachtes.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
278 kcal	16,9 g	8,6 g	11,7 g	63 mg