

schnell + einfach

Betty Bossi

Sauerkrautfladen

Mit geräucherter Forelle



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 25 Min.

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)

200 g Crème fraîche

500 g gekochtes Sauerkraut

1 TL Kümmel

½ TL Salz

wenig Pfeffer

200 g geräucherter Forellenfilets

Portion: 539 kcal, F 37 g, Kh 35 g, E 17 g

1. SCHRITT



Teig mit dem Backpapier ins Blech legen. **Crème fraîche** auf dem Teig verteilen.

2. SCHRITT



Sauerkraut gut abtropfen, darauf verteilen. **Kümmel** darüberstreuen, würzen.

3. SCHRITT



Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. **Forelle** in Stücke schneiden, auf dem Fladen verteilen.

Dazu passt: Blattsalat.