

Sauerkrautfladen

Mit geräucherter Forelle



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

1 ausgewallter Blätter-
teig (ca. 25 × 42 cm)
200 g Crème fraîche

500 g gekochtes Sauerkraut
1 TL Kummel
½ TL Salz
wenig Pfeffer

200 g geräucherte
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.

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.

2. SCHRITT



Sauerkraut gut abtropfen, darauf verteilen. **Kummel** darüber streuen, würzen.