



Makrelen-Happen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 200g Strudelteig (TK)
- 450g geräuchertes Makrelenfilet mit Pfeffer
 - ¼ Bund Petersilie
 - ¼ Bund Kerbel
 - ¼ Bund Estragon
- ¼ Bund Zitronen-Thymian
- 3 EL trockener Wermut
 - 4 EL Schmand
 - Salz
 - Zitronenpfeffer
- 150g Fjord-Muscheln aus dem Glas

Zubereitung:

- 1) Den Teig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Jedes Teigblatt in vier Teile schneiden und auf einer Arbeitsfläche auslegen.
- 2) Das Makrelenfilet in Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Mit dem Wermut verrühren und alles mit dem Schneidstab des Handrührgeräts pürieren. Den Schmand unterrühren und alles mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.
- 3) Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Makrelenstückchen zu den Kräutern geben.
- 4) Die Teigteile mit der Masse bestreichen. Jeweils 2 bestrichene Teigstücke übereinander legen und wie ein Bonbon zusammendrehen.
- 5) Alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten, Pro Portion ca. 677 kcal/2845 kJ, 21 g E, 15 g F, 25 g KH

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team