

Filo-Kartoffelpäckchen mit Lachs



Zutaten (2 Personen):

Boden:

- 6 Blätter Filoteig
- Olivenöl zum Bepinseln

Belag:

- 500 g Kartoffeln
- 50 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 200 g Räucherlachs
- 150 g Cocktailtomaten
- 50 g Feldsalat
- 150 g Ziegenfrischkäse
- Salz

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Für den Belag das Olivenöl in eine kleine Schale geben, die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse pressen, zum Olivenöl geben. Beides gut miteinander verrühren und zur Seitestellen.

Dann die Kartoffeln schälen und in feine, hauchdünne Scheiben hobeln. Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Parmesankäse fein reiben.

Jetzt ein Blatt des Filoteiges auf das vorbereitete Backblech legen und dünn mit Olivenöl bepinseln. Danach ein zweites Teigblatt darauflegen und ebenfalls mit Olivenöl bestreichen. Das dritte Filoteigblatt darauf legen und ebenfalls mit Olivenöl bepinseln.

Den Vorgang mit den übrigen drei Filoteigblättern auf dem anderen Backblech wiederholen.

Die beiden Filoteigböden schuppenartig überlappend mit den Kartoffelscheiben belegen und die Ränder des Filoteiges nach innen schlagen, so dass ein Rand entsteht.

Die Kartoffelscheiben mit dem vorbereiteten Knoblauch-Olivenöl-Gemisch beträufeln und dann nach Belieben mit Salz würzen.

Die beiden Filo-Kartoffelpäckchen in den vorgeheizten Backofen geben und 8 Minuten vorbacken.

Währenddessen den Feldsalat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Die vorgebackenen Filo-Kartoffelpäckchen aus dem Ofen holen, auf diese den Ziegenfrischkäse in kleinen Portionen und Cocktailtomatenhälften verteilen.

Alles mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und die Filo-Kartoffelpäckchen erneut für 10 Minuten in den Backofen geben und goldbraun backen.

Die Filo-Kartoffelpäckchen anschließend aus dem Ofen nehmen und mit dem vorbereiteten Feldsalat und zerzupftem Räucherlachs belegt servieren.

Nährwertangaben: 1.174 kcal p.P., 79 g KH p.P