

Die Strudelmenge in diesem Rezept ist so großzügig bemessen das der Lachs leicht eingewickelt, und überschüssiger Teig abgeschnitten werden kann

Rezept Besara Lachs Strudel

Zutaten

- 300 g Lachsfilet
- (aus einer Tasse Bohnen)
- (aus zwei Tassen Mehl)
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Den Strudel ausrollen so das vier Bahnen, von etwa 20 cm Breite und 40 cm Länge entstehen.

Den Zitronensaft unter das Besara rühren. Das Lachfilet so zerteilen das 4 Stücke von 15 cm Länge entstehen.

Die ersten 15 cm des Strudelteigs dünn mit Besara einstreichen, den Lachs auf das Besara legen und zu einem kleinen Strudel aufrollen. Mit den anderen Strudelbahnen wiederholen.

Die Strudel etwa 15-20 Minuten in Ofen bei 180 Grad backen.