

Ricotta-Lachs-Zopf

Lecker



ZUBEREITUNG

Dillspitzen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Ricotta, Sahne und die Hälfte von dem Zitronensaft sowie den kompletten Abrieb in einer Schüssel vermengen. Ein wenig Dill zur Dekoration beiseitestellen. Den restlichen Dill sowie Salz und Pfeffer unterrühren und abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den Blätterteig ausrollen. Die Ricottamasse darauf verstreichen und mit Räucherlachs belegen. Nun den Teig von der längeren Seite aufrollen. Die Rolle längs in der Mitte halbieren, aus den beiden Strängen einen Zopf flechten und auf das Backblech legen, auf Wunsch gerne auch als kreisrunden Zopf. In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, damit den Zopf einstreichen und 25 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Nach dem Backen mit restlichen Dillspitzen dekorieren und warm genießen.

ZUTATEN

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 200 g Räucherlachs
- 250 g Ricotta
- 50 ml Sahne
- 1 Bund Dill
- 1 Bio-Zitrone
- ½ TL Salz
- ½ TL Schwarzer Pfeffer
- 1 Eigelb

UTENSILIEN

- Schneidebrett, Messer, 2 kleine Schüsseln, Feinreibe, Zitruspresse, Backpinsel