



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Lachs Stangen



### Einkaufsliste:

Pizzateig (Fertigprodukt, 1 Rolle)

Crème Fraîche, 1 Becher

Zwiebeln, rot, 2

Lachs, geräuchert, 100 g



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Brot und Teigwaren - Lachsstangen

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

### Vorbereitung:

- rote Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden,
- ca. 2 min. blanchieren, mit kaltem Wasser abspülen und auf Küchentuch trocknen,
- Lachsscheiben einzeln der Packung entnehmen und in kleinere Stücke schneiden

### Zubereitung:

- Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen,
- mit Schmand bestreichen,
- die obere Hälfte mit den Zwiebelringen und den Lachsscheiben belegen,
- die untere Teighälfte auf die obere klappen und gleichmäßig leicht andrücken,
- mit einem sehr scharfen Messer ca. 3 cm breite Streifen schneiden,
- diese wie einen Zopf vorsichtig in sich verdrehen,
- ein Backofenrost mit Backpapier belegen und die Lachsstangen mit genügend Abstand darauf legen,
- im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 16 min. backen,
- abkühlen und in halbhohen Gläsern als Snack servieren

### Tipps:

- Falls der Zwiebelgeschmack intensiver sein soll, einfach auf das Blanchieren verzichten und die Zwiebeln roh verarbeiten.
- Statt Creme Fraiche könnt ihr auch Schmand verwenden.
- Die Verwendung von Graved Lachs empfiehlt sich nicht.

**Dazu schmeckt ein gekühlter Weißburgunder.**