

Hummerrahmsuppe

MIT LACHSSTRUDEL



Zubereitung:

Das Lachsfilet in 4 gleich lange Stücke schneiden und längs halbieren. Jeweils ein Basilikumblatt auf eine Tranche legen, anschließend mit der zweiten Tranche belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Strudelblatt mit der Butter bepinseln und in 4 gleich große Stücke schneiden. Jeweils ein Lachspäckchen auf den Strudelteig legen und fest zusammen

Zutaten für 4 Personen:

100 g Lachsfilet
8 Basilikumblätter
1 Pckg. Strudelteig aus dem Kühlregal
1 EL flüssige Butter
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Von Lacroix benötigen Sie:

2 Dosen Hummer-Rahm-Suppe

rollen. Den Backofen auf 220°C vorheizen und die Strudelpäckchen auf mittlerer Schiene auf dem Gitter goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Hummer-Rahm-Suppe nach Packungshinweis erwärmen und auf 4 Suppenteller verteilen. Die Strudelpäckchen halbieren, in die Suppe geben und mit einem Basilikumblatt verzieren.