

## Briegel überbacken mit Räucherlachs

### Zutaten für 2 Personen:

4 Briegel  
125 g Stremellachs natur  
100 g geriebenen Gouda  
2 EL Creme fraiche oder sahnigen Frischkäse  
2 EL kleingehackten Ruccola  
2 Eier Größe M  
4 Cocktailtomaten,  
Salz, weißer Pfeffer, süßen Paprika,



### Zubereitung:

Den Stremellachs in feine Stücke rupfen, dabei auf Gräten achten und entfernen. Den geriebenen Käse mit den Eiern und der Creme fraiche oder dem sahnigen Frischkäse (ist Geschmacksache) mit einer Gabel verrühren. Den Ruccola kurz waschen, auf einem Haushaltspapier gut abtrocknen und fein schneiden und mit den Gewürzen ebenfalls unterrühren. Die Cocktailtomaten habe ich halbiert, entkernt und dann in kleine Würfel geschnitten. Diese Cocktailtomatenstückchen habe ich ganz zum Schluss unter die Räucherlachs-Masse gehoben.

Nun den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Briegel halbieren – wir haben selbstgebackene Briegel genommen - und die Räucherlachs – bzw. Stremellachsmasse - im schwäbischen auch Briegelschmiere genannt - darauf geben und im Backofen ca. 20 Minuten überbacken. Zum Schluss können sie auch gerne noch den Grill zuschalten, wenn sie es knuspriger mögen.

Sofort heiß servieren.

Beilage: Frische Salate

Guten Appetit wünschen die Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE