






## Lachszigarren mit Auberginen-Paprikadip

 Leicht  45 min  4 Personen

### Zutaten

Für Lachszigarren:

- 300 g Lachs  
Art.-Nr. 82488 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- rote Zwiebel
- 250 g Spinat, jung
- 2 EL Pinienkerne, geröstet
- 2 EL Butter
- 8 Filoteigblätter 24x24 cm  
(Asialaden)
- Fett zum Ausbacken

Für Auberginen-Paprikadip:

- 1 rote Paprikaschote
- 1/2 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für den Dip: Paprika vierteln, putzen und waschen und unter der Oberhitze im Ofen rösten bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen. Anschließend die Haut der Paprika abziehen und die Kerne entfernen. Aubergine im Ofen bei 200 °C für 30 Minuten rösten und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Knoblauch grob hacken. Peperoni waschen, den Stiel entfernen und ebenso hacken. Petersilienblätter zupfen und waschen. Das Fruchtfleisch zusammen mit Knoblauch, Peperoni und Petersilie, im Mixer zu einem Dip pürieren und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 02

Lachs in 2 cm-Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Spinat kurz mitschwitzen und vom Feuer nehmen. Lachswürfel und die Pinienkerne dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Butter in einem Topf zerlassen.

#### Schritt 03

Die Teigblätter dünn mit der zerlassenen Butter bestreichen. Am unteren Rand etwas Füllung verteilen, die Ränder einschlagen und den Teig aufrollen, so dass eine „Zigarre“ entsteht. Wiederholen bis Teig und Füllung verarbeitet sind.

#### Schritt 04

In einem Topf Öl auf 180 °C erhitzen und die Zigarren darin kurz, ca. 1-2 Minuten, knackig ausbacken. Lachszigarren auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.

#### Tipps & Tricks

Das perfekte Rezept, wenn am Vortag nicht der gesamte Fisch zubereitet wurde oder beim Filetieren kleinere Stücke übriggeblieben sind.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür