AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	international

LACHSRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit nur drei Zutaten und einer Prise Sorgfalt sind schnell einige Lachsröllchen für ein Tête-à-tête hergestellt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten	100 g	Frischkäse
		1 Bd	Rucola

ZUBEREITUNG

1. Lachs für 10 Min. im Tiefkühlfach etwas fester werden lassen.
2. Rucola waschen, dickere Enden wegschneiden.
3. Lachs in mundgerechte Streifen schneiden, mit etwas Frischkäse bestreichen. Ein Bündelchen Rucola mit einer Haushaltsschere schneiden, sodass es die Lachsstreifen auf einer Seite etwas überragt. Rucola mit dem Lachs aufrollen und mit einem Holzspiesschen festhalten.

TIPP: Für einmal kann aufs Würzen verzichtet werden, da der Rucola genug aromatisch ist.