



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 266

Räucherlachsrollchen mit Kräutercreme



15 Minuten



15 Minuten

Zutaten für 2 Personen

4-6 Scheiben Räucherlachs

 1 EL fermentierter Kampot-
Pfeffer rot

Für die Füllung:

150 g Frischkäse

6 EL frische Kräuter: Dill, Minze,

Melisse, Basilikum

 1 EL Kapern

 evtl. etwas Salz

Rezept

Die Lachsscheiben vorsichtig voneinander trennen und auf eine Platte legen. Alle Zutaten für die Kräutercrème gründlich mit dem Stabmixer pürieren. Bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken (Kapern können mehr oder weniger Salz sein).

Die Crème auf die Lachsscheiben streichen und diese vorsichtig aufrollen.

Die Lachsrollchen auf der Platte anrichten und großzügig mit dem fermentierten Pfeffer garnieren.

Guten Appetit!