

Lachs-Frischkäse-Röllchen

Das Lachs-Frischkäse-Röllchen Rezept ist in wenigen Minuten zubereitet. Das Fingerfood ist ein toller Snack für jeden Tag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Handvoll	Rucola
2 Stängel	Dill
200 g	Kräuterfrischkäse
	<u>Pfeffer</u>
200 g	Räucherlachs
2 Stk.	Tortilla-Wraps

Zubereitung

- 1. Für die Lachs-Frischkäse-Röllchen Dill und Rucola waschen und trocken schütteln. Beide Kräuter mit einem Messer fein zerhacken.
- 2. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit den Kräutern vermengen, mit Pfeffer würzen.
- 3. Die Tortillas mit der Masse bestreichen, und den Räucherlachs darauf verteilen. Fest einrollen und in mundgerechte Stück schneiden. Bis zum Servieren Kühlschrank kühl stellen.

Tipp