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
	Pfeffer
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