Lachs-Spargel-Röllchen

Die leckeren Lachs-Spargel-Röllchen sind hier mit frischen Kräutern garniert. Ein schönes Rezept mit cremigem Frischkäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
2 EL	Olivenöl
6 Stk.	Spargel (grün)
110 g	Räucherlachs
0.5 Bündel	Petersilie
110 g	Frischkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Lachs-Spargel-Röllchen** zunächst Eier mit einer Gabel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen, die Hälfte der Eimasse eingießen und bei mittlerer Hitze zu einer Omelette backen, danach die zweite Omelette backen und auf einem Teller kalt werden lassen.

2. Im Anschluss den Spargel waschen und die Enden weg schneiden. 10 Minuten weich dünsten.

3. Danach die Petersilie oder Dille abwaschen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Frischkäse zusammen mit Salz, Pfeffer, Petersilie oder Dille in einer Schüssel glatt rühren.

4. Die kalten Omeletts getrennt auf eine Frischhaltefolie legen und die Lachsscheiben darauf verteilen, danach gleichmäßig mit Frischkäse überstreichen und je nach Belieben mit Spargelstangen belegen. Vorsichtig vom Rand mit der Frischhaltefolie zu feste Rollen formen

und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

5. Am Ende die kalten Omelette in kleine Röllchen aufschneiden und anrichten.

Tipp

Vor dem Servieren die Lachs-Spargel-Röllchen mit fein gehackter Petersilie bestreuen.