Lachsröllchen mit Frischkäsefüllung

Ob als Vorspeise oder auf dem Partybuffet - diese Lachsröllchen mit Frischkäsefüllung sind so lecker, dass die Gäste das Rezept gerne öfter genießen möchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Räucherlachs
250 g	Frischkäse
100 ml	Milch
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Thymian

Zubereitung

1. Für die Lachsröllchen mit Frischkäsefüllung zunächst Petersilie, Schnittlauch und Thymian waschen, trocken tupfen und in kleine Stiele teilen. Den Frischkäse mit der Milch glatt rühren und mit Pfeffer würzen.

2. Die Lachsscheiben mit einer dünnen Schicht Frischkäse bestreichen und vorsichtig aufrollen. Sind sie zu lang, einfach in der Mitte teilen. Falls nötig, mit Zahnstochern fixieren.

3. Petersilie, Schnittlauch und Thymian mischen oder einzelne Stiele als Garnitur in die Lachsröllchen stecken. Kalt stellen. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur servieren.

Tipp

Durch die Verwendung verschiedener Frischkäsesorten (z.B. Kräuter, Meerrettich) können die Lachsröllchen mit Frischkäsefüllung ganz einfach variiert werden.