

Lachsröllchen mit Kren

Bei diesem wunderbaren Anblick lassen die Gäste kein einziges Lachsröllchen mit Kren übrig! Das Rezept eignet sich hervorragend für kreative Dekorationen mit Kräutern und Salat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

150 g	Krenaufstrich
4 Stk.	Räucherlachs
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Dille

Zubereitung

1. Zuerst die Räucherlachsscheiben für die feinen **Lachsröllchen mit Kren** mit Zitronensaft bestäuben, anschließend mit dem Krenaufstrich bestreichen.
2. Nun etwas gehackten Dill hinzufügen. Anschließend die Räucherlachsscheibe aufrollen. Jetzt den Lachs in 2 cm breite Stückchen schneiden. Danach die Lachsröllchen mithilfe eines Zahnstochers fixieren.

Tipp

Als Beilage zu den Lachsröllchen mit Kren eignen sich Salat und Baguette sehr gut.