

Zucchinirollen mit Frischkäse und Lachs

Die Zucchinirollen mit Frischkäse und Lachs sind eine köstliche Vorspeise oder Beilage zu Gegrilltem. Das Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zucchini (groß)
200 g	Frischkäse (fettarm)
1 Handvoll	Dill
1 EL	Kren (gerieben)
150 g	Räucherlachs
	Salz
	Pfeffer
	Dill (zum Garnieren)
	Tomaten (zum Garnieren)
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, abtrocknen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne beidseitig kurz anbraten.
2. Den Frischkäse mit Kren und fein gehacktem Dill in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.
3. Die Zucchini Scheiben damit bestreichen, mit Räucherlachs belegen und einrollen. Danach mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Die **Zucchinirollen mit Frischkäse und Lachs** abschließend je nach Belieben mit Tomaten und Dillkraut dekorieren und mit Zitronensaft beträufeln.

Tipp