



Gefüllte Lachsrollchen auf Feldsalat

Zutaten für 4 Personen:

250 g Räucherlachs in Scheiben

Nussbaguette oder Baguette

Blattsalate

Für die Fülle:

300 g Topfen

2 TL Senf

½ Bund Dille

Saft und Schale einer halben Zitrone

Salz und Pfeffer

1 TL Kren

Zubereitung:

Topfen cremig rühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Kren und Senf würzen. Dille und Zitronenschale einrühren. Räucherlachs flach auflegen, dünn mit Topfenfülle bestreichen, straff einrollen und ca. ¼ Stunde in den Kühlschrank stellen. Nussbaguette in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Brotscheiben mit Butter dünn bestreichen, mit Salatblatt belegen. Lachsroulade mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und auf die Brötchen legen.