

LACHSRÖLLCHEN

Zutaten

- 100 g Räucherlachs
- 2 EL Kräuterfrischkäse
- 1/2 Salatgurke
- 1 kleine Avocado
- [Weisser Sesam](#)
- [Schwarzer Sesam](#)

Aktiv: 15 min

Total: 35 min

Zubereitung

Gurke schälen, längs halbieren und in Stifte schneiden. Avocado in Schnitze schneiden. Lachs überlappend auf Frischhaltefolie zu einem Rechteck auslegen und mit Kräuterfrischkäse bestreichen. Gurke und Avocado am Rand auslegen. Den Lachs mit Hilfe der Folie aufrollen und für 20 Minuten kühl stellen. Einen grossen flachen Teller mit Sesam bedecken. Die Rolle aus dem Kühlschrank nehmen und im Sesam wenden. Mit einem grossen Messer in kleine Röllchen schneiden.

LaCucina

TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

