



Lachsrollchen mit Rauke

16 Stück

Zutaten

4 Scheiben Räucherlachs a 35 g

1/2 Bund Rauke

3 EL Creme fraiche

1 TL Wasabi-Paste

16 Pumpernickeltaler

Lachsscheiben nebeneinander ausbreiten.

Rauke abspülen, trocken schütteln und die großen Stiele entfernen.

Creme fraiche und Wasabi-Paste verrühren.

Die Lachsscheiben mit der Hälfte der Creme bestreichen und mit Raukeblättern belegen, einige Blättchen beiseite legen.

Die Pumpernickeltaler mit der restlichen Creme bestreichen.

Die Lachsscheiben aufrollen und mit einem scharfen Messer in 4 Stücke schneiden.

Jeweils eine Lachsrolle mit der Schnittfläche nach oben auf einen Pumpernickeltaler setzen und mit restlichen Raukeblättchen garnieren.

Variante:

Die Lachsrollchen schmecken auch auf Cracker, Knäckebrot oder Baguettescheiben.

Aus BRIGITTE Cookie 4/04

Sehr lecker, aber ziemlich matschige Arbeit... Meine Röllchen sahen am Ende auch nicht ganz so adrett aus wie die oben auf dem Foto.