

Frischkäse-Räucherlachs-Röllchen mit Sesam



Zutaten (für 4 Personen)

150 g Frischkäse
50 g Mayonnaise
1 TL Wasabi-Paste oder Meerrettich
Salz, Pfeffer
¼ Salatgurke
1 Pack. Tramezzinibrot (5 Scheiben)
250 g Räucherlachs
1 Schale Gartenkresse
2 EL gerösteter Sesam

Außerdem: 1 Sushi-Matte



Zubereitungszeit
40 Min



Kcal
457

KJ
1910

Eiweiss
29,0 g

Fett
19,4 g

Kohlenhydrate
39,2 g

Zubereitung

1. Frischkäse, Mayonnaise und Wasabi-Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Gurke waschen, längs halbieren und entkernen. Der Länge nach in schmale Streifen schneiden.
3. Die Tramezzinibrotsscheiben mit der Creme bestreichen und den Lachs darauf verteilen. Mit etwas Gurkenstreifen belegen und mit Kresse und Sesam bestreut auf der Sushi-Matte aufrollen.
4. Die Röllchen einzeln in Frischhaltefolie fest wie ein Bonbon einwickeln und 10 Min. kalt stellen.