Nah&Frisch



www.philadelphia.at Professional

Lachsröllchen

Vorspeise Fingerfood Fischgerichte Kalte Küche Low Carb
Schnelle Küche Sommer Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Räucherlachs mit Philadelphia bestreichen. Lachsscheiben von der kurzen Seite her aufrollen, in Klarsichtfolie einwickeln und für 15-20 Minuten ins Gefrierfach legen. Inzwischen jede Brotscheibe in 4 kleine Dreiecke schneiden. Angefrorene Lachsrollen aus der Klarsichtfolie wickeln und mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Je ein Lachsröllchen auf ein Brotdreieck legen und nach Belieben mit Dill und Zitronenscheiben garnieren.

Zutaten

Zutaten für

6 Portionen:

180 g Räucherlachs

1 Pkg. Philadelphia Natur

Doppelrahmstufe (à 175 g)

6 Scheiben Toastbrot

oder Schwarzbrot