



# Gurken-Lachsforellen-Röllchen mit Zitronen Crema

Edles Fingerfood für Gäste – die Crema mit Zitrone setzt der beliebten Kombi die fein-säuerliche Krone auf.

## **Zutaten**

4 Portionen

1 Gurke  
Schnittlauch, frisch  
200 g Frischkäse  
Byodo Meersalz, fein  
Pfeffer  
200 g Lachsforelle, geräuchert  
Byodo Crema mit Zitrone

## **Zubereitung**

Die Gurke heiß abwaschen und die Enden abschneiden. Mit der Schneidemaschine der Länge nach in dünne Scheiben aufschneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Nun die Gurkenscheiben trocken tupfen und mit Frischkäse bestreichen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Lachsforelle in Streifen schneiden und auf den Frischkäse legen. Die Gurkenscheiben aufrollen und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Gurken-Lachsforellen-Röllchen auf einem Teller anrichten und mit Crema mit Zitrone beträufeln.