



Räucherlachs-Röllchen

Herzhafte Häppchen mit Alpro Brotaufstrich

Zubereitung

1. Die Brotrinde abschneiden. Die Scheiben mit einem Nudelholz flach drücken.
2. Den Alpro Brotaufstrich in ein Schälchen geben. Frische Kräuter mit einer Schere über den Brotaufstrich schneiden. Zitronensaft zugeben und mit Pfeffer würzen. Das Ganze mit einer Gabel gut mischen.
3. Die Brotscheiben mit dem Aufstrich bestreichen und jede Scheibe mit einer Scheibe Räucherlachs belegen. Die Brotscheiben jeweils vorsichtig zusammenrollen, bis eine feste kleine Rolle entsteht. Die Röllchen einzeln in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
4. Die Frischhaltefolie entfernen und die Röllchen in dicke Scheiben schneiden. Die Röllchen auf einer Platte anrichten und genießen!


4 Portionen


10Min.

Zutaten

- 2 dünne Scheiben Vollkornbrot
- 1 TL Alpro Brotaufstrich
- 2 Scheiben Räucherlachs
- Saft von 1/8 Zitrone
- Dill, frisch
- Schnittlauch, frisch
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitet mit

Soja-Brottaufstrich

