

REZEPT

Gefüllte Räucherlachs-Roulade

an Senf-Dill-Sauce mit Meerrettich

ZUTATEN

- 250 g Räucherlachs
- 200 g Frischkäse
- 2 Handvoll Sauerampfer
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 8 EL Schamel Senf-Dill-Sauce mit Meerrettich GRAVADINE®

ZUBEREITUNG

Den Räucherlachs auf Alufolie zu einer geschlossenen Matte auslegen, Frischkäse mit dem Handrührgerät aufschlagen, den fein geschnittenen Sauerampfer und die Gewürze unterrühren.

Mit einer Palette gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und zusammenrollen, wie ein Bonbon in Frischhaltefolie verpacken und eine Stunde kühl stellen.

Die gekühlte Rolle auspacken, in die gewünschte Form schneiden und mit Senf-Dill-Sauce garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
