

Lachsrolle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen Räucherlachs, 1 Packung Forellenfilet, 1 Glas Sahnemeerrettich, 2 Esslöffel gehackter Dill, 0,5 Meter Plastikfolie.

Die Vorbereitungen:

Lachs und Forellenfilets auspacken, Glas Sahnemeerrettich öffnen, Plastikfolie ausbreiten

Die Zubereitung:

Lachs überlappend auf die Folie legen, sodass ein Rechteck entsteht. Sahnemeerrettich großzügig auf den Lachs streichen. Forellenfilets darüberbröseln, anschließend Dill darüberstreuen. Keine weiteren Gewürze nötig!

Mit der Folie alles zu einer Roulade rollen, rundherum gut verschließen, dann ab in´s Gefrierfach.

Ca. 1-2 Stunden vor dem Essen herausnehmen. Die leicht angetaute Roulade in Scheiben schneiden und dekorativ mit Zitronenspalten und Knoblauchtost auf einer Platte anrichten.