



## **Lachsrezept**

### **Irische Räucherlachs-Rouladen**

Frischkäse mit gehacktem Dill verrühren. Räucherlachsscheiben dünn mit der Creme bestreichen. Die Kanten glattschneiden, dann Röllchen formen. Kalt stellen. Die Rouladen in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter [www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte](http://www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte)