

# Gefüllte Lachsrollchen

Geräucherter Lachs mit Reis, eine tolle Vorspeise.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Füllung:

80 g Rundkornreis  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
Honig  
2 EL gehackte glatte Petersilie  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

4 Scheiben geräucherter Lachs  
(etwa 100 g)  
150 g Zucchini  
glatte Petersilie

Wie bereite ich gefüllte Lachsrollchen zu?:

### 1 Füllung zubereiten:

Reis nach Packungsanleitung in Wasser garen, auf einem Sieb kurz kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

### 2 Inzwischen Crème fraîche mit Honig und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Creme unter den Reis rühren, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 3 Zucchini waschen und längs in sehr dünne Scheiben schneiden, evtl. mit einer Aufschnitt- oder Brotmaschine. Lachsscheiben längs halbieren. Füllung auf die 8 größten Zucchinischeiben verteilen (übrige Scheiben zum Dekorieren verwenden), aufrollen, mit einer Lachshälfte umlegen und auf einer Platte anrichten. Mit restlicher Crème fraîche, Zucchinischeiben und Petersilie garnieren und nach Wunsch mit frischem Baguette servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Röllchen lassen sich prima als Vorspeise vorbereiten. Erst vor dem Servieren garnieren.