

# Lachsrollchen mit Paprika

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Lachs (geräuchert)
- » 200g Crème fraîche
- » 1 Zitrone(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 rote Paprika
- » 2 Lauchzwiebel(n)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Den geräucherten Lachs auf einem Stück Klarsichtfolie zu einem Rechteck auslegen. Die Crème fraîche mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen.
2. Die Paprikaschote waschen, halbieren, von weißen Häutchen und Kernen befreien. 1/4 Schote in feine Streifen schneiden, den Rest in kleine Würfel teilen. Die Frühlingszwiebeln abbrausen, trockentupfen, putzen und in sehr feine Ringe schneiden. Mit den Paprikawürfeln unter die Crème fraîche heben.
3. Den Lachs mit der Masse bestreichen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen. Fest mit Folie umwickeln und die Rolle mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.
4. Die Lachsrolle mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und die Folie vorsichtig entfernen. Lachsrollchen mit Paprikastreifen auf vier Tellern anrichten. Evtl. mit Salatblättern und Kerbelblättchen garnieren.

Nährwerte: 310kcal/E16g/F26g/KH3g pro Portion

angelegt am: 24.01.2005

Rezept-Nr: 1428

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke