

## Lachsröllchen mit Ricottacreme

### Einkaufsliste (4 Portionen):

- **200g Räucherlachs in Scheiben**
- 8 Scheiben Toastbrot
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100g Frischkäse
- 100g Ricotta
- 1-2 TL Knoblauchwürzpaste
- 1 TL gerebeltes Basilikum
- ½ TL weißen Pfeffer (gemahlen)

### Zubereitung Lachsröllchen mit Ricottacreme

1. Das Toastbrot entrinden und etwas flacher ausrollen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden
2. Die Räucherlachsscheiben in Streifen schneiden. Den Frischkäse mit dem Ricotta und den Frühlingszwiebeln zu einer Creme vermengen. Mit der Knoblauchwürzpaste, Basilikum und Pfeffer abschmecken.
3. Die ausgerollten Toastbrotsscheiben mit der Creme bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Die Brotsscheiben fest aufrollen und schräg aufgeschnitten servieren.

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!*