

Rezept

Räucherlachs-Röllchen am Spieß

Ein Rezept von Räucherlachs-Röllchen am Spieß, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 2 Scheiben Tramezzini-Brot (à ca. 50 g) | 1 EL Meerrettichfrischkäse |
| ½ TL Honig | ½ TL mittelscharfer Senf |
| 3 Stängel Dill | 150 g Räucherlachs in Scheiben |
| 20 Partyspießchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Brotscheiben mit dem Nudelholz ausrollen und flach drücken. Meerrettichfrischkäse mit Honig und Senf verrühren und die Brote damit bestreichen.
2. Den Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen grob hacken und auf dem Brot verteilen. Den Räucherlachs dicht an dicht darauflegen, das Brot von der Längsseite her aufrollen. Fest in Alufolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Die Rolle zum Servieren mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Spießchen zu Lollis aufspießen.