

Lachsrollen mit Frischkäse



Zutaten für 6 Rollen:

| | |
|---------|--------------|
| 1 kg | Lachsfilet |
| 100 g | Frischkäse |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 1 Bund | Dill |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung:

Zunächst das Filet auf Gräten prüfen und gegebenenfalls mit der Gräten-Pinzette entfernen.

Ebenso die Haut mit einem Filetmesser entfernen.

Anschließend das Lachsfilet der Länge nach aufschneiden und mit dem Frischkäse bestreichen, sowie mit Dill und Schnittlauch belegen.

Danach das Lachsfilet vorsichtig zusammenrollen.

Die Lachsrollen auf die Grillplatte legen und etwa 3 - 4 Minuten von beiden Seiten grillen.

Zum Abschluss die Lachsrollen mit ein wenig Salz würzen und dann sofort servieren.