



# LACHSRÖLLCHEN MIT KRESSE-FÜLLUNG

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**125 g** Magertopfen / Quark

**20 g** Kren, fein gerieben

**10 g** Zitronensaft

**5 g** Kresse

Salz und Pfeffer

**200 g** Lachs, geräuchert, geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung, ungekühltes QimiQ Classic glattrühren, Topfen, Kren, Zitronensaft und Kresse dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Lachs auf Frischhaltefolie geben, die Fülle darauf verteilen und einrollen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).