

Zucchini-Lachs-Röllchen

Zutaten für 2 Personen:

4 mittelgroße Zucchini, ca. 400 g
4 EL Olivenöl extra vergine
(Kräuter-)Meersalz
ca. 200 g Räucherlachs in Scheiben
frischer Dill
2 unbehandelte Zitronen, halbiert oder geviertelt



Zubereitung:

Die Zucchini beidseitig kappen und längs in feine Scheiben schneiden. Hierbei kann eine Brotschneidemaschine von Hilfe sein.
Das Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Zucchinischnitten ca. 4 Minuten goldgelb braten lassen. Das Gemüse sollte bissfest sein.
Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Eine Prise Salz darüberstreuen.
Die Räucherlachs-Scheiben auf die Zucchinischnitten verteilen und einrollen. Die Röllchen werden mit Dill und Zitronenscheiben anhand eines Zahnstochers fixiert.

Viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit.