

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

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

Viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit