

Low-Carb-Partysnack: Schnelle Gurken-Röllchen mit Lachs

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



mit je 1-2 TL Frischkäse einstreichen, mit Dill bestreuen und mit Lachs belegen.

- 3 -

Gurkenscheiben von der kurzen Seite eng aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Zutaten für 12 Röllchen

1 Salatgurke
200 g Frischkäse
200 g Räucherlachs
1/2 Bund Dill

Besonderes Zubehör
Zahnstocher

Keine Frage, für eine Party sind Pizza, Baguette und Co. immer gut. Aber auch mit weniger Kohlenhydraten und kleinen Low-Carb-Happen, kannst du deine Gäste satt und glücklich machen. Alles, was du dafür brauchst, sind Frischkäse, etwas Räucherlachs, Gurke, Dill und ein paar Zahnstocher.

- 1 -

Gurke waschen und Enden abschneiden. Mit einem Sparschäler in lange, dünne Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier auslegen und gut trocken tupfen.

- 2 -

Dill hacken. Lachs in Streifen schneiden. Gurkenscheiben