

## Lachsrollchen mit Käsefüllung (4 Personen)

### Füllung:

50 g weiche Butter  
1 TL Zitronensaft  
120 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 EL Halbrahm  
50 g Emmentaler, gerieben  
Zitronenpfeffer, Paprika,  
Cayennepfeffer, Salz  
2 Zweige Petersilie, gehackt  
1 Zweig Dill, gehackt

8 kleine Tranchen Raumlachs  
4 Scheiben Toastbrot, getoastet,  
halbiert  
frischer Dill zum Garnieren

Für die Füllung Butter und Zitronensaft zusammen schaumigrühren. Den Doppelrahm-Frischkäse mit dem Halbrahm glattrühren und mit dem Emmentaler unter die Butter heben. Würzen, die Kräuter zufügen und gut mischen. Die Masse in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen, auf die Lachstranchen spritzen und einrollen. Mit dem Toast auf Teller legen und mit Dill garnieren.

