Mini Gurken Lachsröllchen

Für 12 Stück

- 20 min Zubereitungszeit
- 250 kcal pro Portion
- Leicht
- Fisch

Zutaten

12 Portionen

- 6 Scheiben Sandwichtoast
- 2 Mini Gurken a ca. 120g
- 125 g Räucherlachs in Scheiben
- 2 Stiele Dill
- 50 g Sahne Meerrettich
- 12 kleine Holzstiele

Zubereitung

1. Das Brot im Toaster toasten und abkühlen lassen. Die Gurken waschen, trocknen und der Länge nach mit einem Sparschäler in Scheiben schneiden.
2. Die Lachsscheiben ungefähr passend zu den Gurkenscheiben in Streifen schneiden.
3. Dill waschen und trocknen, bis auf ein wenig zum Garnieren sehr feinschneiden.
4. 12 ebenmäßige Gurkenscheiben mit Sahne-Meerrettich leicht bestreichen und mit Lachs belegen. Anschließendzusammenrollen und mit den Holzspießen feststecken.
5. Das getoastete Brot ausstechen. Jeweils 2 Taler á 4-5 cm Durchmesser fertigen.
6. Die Gurken- Lachsröllchen auf den Brottalern anrichten und mit Dill garnieren. Anschließend servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	658kJ /157kcal	1.047kJ /250kcal
Fett	5g	8g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	1g
Kohlenhydrate	20g	32g
davon Zucker	1g	1g
Eiweiß	5g	8g
Salz	0g	0g