



## Lachsrollchen mit Nüsslisalat

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen / Zeitaufwand inkl. kühlen ca. 2 Stunden

### Zutaten

- 200g Weissmehl
- ½ TL Salz
- 2 Eier
- Ca. 2dl Milch und 2dl Wasser
- 1 Pack geräucherter Lachs in feinen, dünnen Tranchen geschnitten
- 150g Philadelphia Nature Frischkäse
- ½ Bund Dill, ½ Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bio Zitrone / etwas Sonnenblumenöl um die Omelette zu backen
- Salz und Pfeffer
- Nüsslisalat & für die Vinaigrette -> Etwas Olivenöl, Senf, Kräuternessig, frische Kräuter, Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Mehl, Salz, Eier, Milch und Wasser zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Sollte eine dickflüssige Konsistenz haben. Sonst einfach mehr Flüssigkeit dazugeben, bis es passt. Bratpfanne nehmen, etwas Sonnenblumenöl erhitzen und eine Suppenkelle von der Teigmasse in die Pfanne geben. Gleichmässig mit einer flachen Kelle in der Pfanne verteilen und Goldbraun werden lassen. Omelette wenden und fertig backen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Alle Kräuter fein hacken und mit dem Philadelphia Frischkäse sehr gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Eine Klarsichtfolie nehmen. Die Omelette darauflegen. Die Frischkäsemasse fein auf die Omelette verteilen und dann den dünnen Lachs darüber ebenfalls gleichmässig verteilen. Die Omelette nun ganz eng mit Hilfe der Folie einrollen. Es sollte eine schöne gleichmässige runde Form geben. Dann, samt Folie, dass ganze für mind. ca. 1 ½ Stunden kühl stellen. Mit Nüsslisalat und der Vinaigrette auf dem Teller anrichten. Viel Spass beim Kochen 😊

### Food-Buddy's

Ralph