

» LACHS-DÜRÜM-ROLLE «

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

100 g Feta oder türk. Weißkäse
150 g Creme Fraîche
1 TL Senf
1 EL fein gehackte Dillspitzen
1 dünnes Fladenbrot (Dürüm)
(aus dem türkischen
Lebensmittelgeschäft)

200 g Räucherlachs

mit einer Gabel zerbröseln, mit

mischen

im Backofen bei **100 °C ca. 2 Minuten erwärmen**

mit 2/3 der Käse-Creme-Mischung dünn bestreichen und gleichmäßig verteilen. Die restliche Creme auf den Lachs verteilen. Die Platte eng zu einer Rolle wickeln. Das Rollende gerade abschneiden. Nun 1-2 cm dicke Scheiben mit einem scharfen Messer schneiden. Auf einer Platte anrichten, mit Dill dekorieren, servieren.

