

## Spargel-Lachs-Röllchen



### Zutaten für 4 Personen:

150 g	Kräuterfrischkäse
12 Stangen	grüner Spargel
	Salz
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Sonnenblumenöl
400 g	Räucherlachs

### Zubereitung:

Für die Lachs-Spargel-Röllchen zuerst den grünen Spargel waschen und das untere Ende schälen.

Den grünen Spargel in kochendem Salzwasser etwa 5-6 Minuten bissfest garen und nach dem Kochen mit kaltem Wasser abschrecken. Die Stangen danach halbieren.

Zitronensaft und Sonnenblumenöl gut verrühren und den Spargel ca. 10 Minuten darin marinieren.

Je 1 Räucherlachsscheibe mit etwas Kräuterfrischkäse bestreichen, mit 2 Spargelhälften belegen und so zu Spargel-Lachs-Röllchen aufrollen.

Dazu passt ein leichter Sommersalat mit frischen Erdbeeren.