



Rucola-Lachsröllchen

Frisch aus Daniels Küche

Zu verkosten bevorzugterweise an einem lauen Sommerabend mit einem angenehm perlenden Champagner auf der Terrasse des Pools sitzend....

Dürüm-Fladenbrot

100gr Frischkäse (ST. Moret, Philadelphia,...)

100 gr Räucherlachs

1 Zitrone

frischer Rucola



1. Das Fladenbrot rechteckig zuschneiden, mit dem Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachs dicht belegen. Mit Zitronensaft beträufeln. Eine Lage Rucola darüberlegen.
2. Zu einer Rolle aufwickeln und alle zwei cm mit einem Zahnstocher zusammenhalten.
3. Zwischen den Zahnstochern in Scheiben schneiden und auf einem Teller dressieren.

Statt des Dürüm-Fladens können auch andere `Wrap`-Fladen verwendet werden.