

## *Lachsrollchen mit Avocado-Püree-Füllung an Limetten-Joghurt-Dip*



### **Das brauchst du:**

#### ***Für die Röllchen***

8 Scheiben Räucherlachs  
3 Avocados  
Saft und Zesten einer Limette  
Salz, Pfeffer

#### ***Für den Joghurt-Dip***

200 g griechischen Joghurt  
2 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### ***Außerdem:***

Kerne eines Granatapfels  
Rucola-Blätter  
3 Esslöffel gehackte Walnüsse

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Halbiere die Avocados und nimm den Kern heraus.
- 2.) Kratze mit einem Löffel das Fruchtfleisch der Avocados heraus und gib es in eine Schüssel.
- 3.) Gib sofort einen Spritzer Limettensaft und die Limetten-Zesten an die Avocados.
- 4.) Verrühre das Ganze zu einem Püree.
- 5.) Schmecke mit Salz und Pfeffer ab.
- 6.) Gib den Joghurt in eine andere Schüssel.
- 7.) Gib das Olivenöl dazu.
- 8.) Würze mit Salz und Pfeffer und verrühre das Ganze.
- 9.) Bestreiche den Lachs mit der Avocado-Creme.
- 10.) Öffne den Granatapfel und löse die Kerne heraus (am besten unter Wasser)
- 11.) Wasche den Rucola und suche die schönsten Blätter heraus.
- 12.) Zerstampfe mit einem Mörser die Walnüsse.
- 13.) Richte alles auf einem Teller an.