

## Lachsbeutelchen auf Rucolabett

### Zutaten: (12 Portionen)

- 1 Bund Schnittlauch
- 400g Frischkäse
- 100g Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100g Rucola
- 2 EL Olivenöl
- 12 Scheiben Räucherlachs

### Zubereitung:

Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln. 12 schöne Schnittlauchhalme beiseitelegen. Den restlichen Schnittlauch in Röllchen schneiden.

In einer Schüssel den Frischkäse mit der Sahne glattrühren, die Schnittlauchröllchen untermischen und die Käsecreme mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Den Rucola verlesen, waschen und trockenschütteln. Grobe Stiele entfernen und die Blätter nach Belieben ganz lassen oder in Stücke zupfen. Die Rucolablätter auf Tellern verteilen und mit dem Öl beträufeln. Nach Belieben Pfeffer grob darüber mahlen.

Die Käsemischung auf die Lachsscheiben verteilen und mithilfe der Schnittlauchhalme zusammenbinden.

Die Lachsbeutelchen auf dem Rucola anrichten.