



Matjes-Röllchen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	0.25 St.
Radieschen	0.5 Bund
Honig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Dill, frisch	10 g
Matjesfilets	200 g
Remoulade	4 EL
Crème fraîche	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Zahnstocher

1. Gurke waschen, Enden entfernen, erst in dünne Scheiben und dann in etwa 4 cm lange Stifte schneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und in Stifte schneiden. Anschließend beides in einer Schüssel mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Matjes kalt abspülen und trocken tupfen.
2. 1 TL Gurken und Radieschen auf das untere Ende der Matjesscheiben geben. Matjesscheiben aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Matjesscheiben mit Dill garnieren.
3. In einer Schüssel Remoulade mit Crème fraîche verrühren. Matjesröllchen zusammen mit Remoulade servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	180 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g