

REZEPT

Mini-Tacos mit Lachs-Meerrettich-Frischkäse

ZUTATEN

- 1 Packung Frischkäse
- 1 Glas Schamel Bayerischer Meerrettich ALPENSAHNE
- 1 Packung geräucherter Lachs
- 1 Rolle Stapelchips
- 1/2 Bund Dill

ZUBEREITUNG

Den Frischkäse mit dem Sahne-Meerrettich nach Geschmack vermischen. Wir empfehlen eine 1:1 Mischung. Den geräucherten Lachs in etwas größere Stücke als die Chips schneiden und mit einem Klecks der Frischkäse-Sahne-Meerrettich-Creme bestreichen. Anschließend den Lachs vorsichtig zusammenklappen. Nun die Lachsrollchen auf den Chips drapieren und mit einem Zweig Dill dekorieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
