

# Rauchlachsrollen mit Avocado-Tatar

*Für 4 Personen als kleines Essen*

## Zutaten:

1 reife Avocado  
Saft von 1/2 Zitrone  
2 kleinere, feste Tomaten  
Salz  
2 Esslöffel Joghurt nature  
2 Esslöffel Crème fraîche  
½ Bund Dill oder Kerbel  
1 Prise Cayennepfeffer  
12 dünne Rauchlachsscheiben

## Zubereitung:

1. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und die Hälften schälen. In kleine Würfelchen schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
2. Die Tomaten quer halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Leicht salzen.
3. Joghurt und Crème fraîche verrühren. Dill oder Kerbel hacken, beifügen und die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer pikant würzen. Die Avocado- und Tomatenwürfelchen untermischen.
4. Die Rauchlachsscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen. Je auf das eine Ende der Scheiben etwas Avocado-Tatar geben und aufrollen. Auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit einigen Dillzweiglein garnieren.

Als Beilage passen Toasts oder frisches Baguette.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln, jedoch 4 Cherrytomaten verwenden.