

Rauchlachsfüllung für Ravioli

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Bund	Dill
60	Gramm	Frischkäse
		Pfeffer
250	Gramm	Rauchlachs in Scheiben (L)
		Salz

Anleitung:

Den Lachs und den Dill fein hacken. Frischkäse zugeben, alles gut miteinander vermengen. Füllung zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Garnitur: 1EL Butter in einer Pfanne leicht bräunen und über die gekochten Ravioli giessen, mit 1-2EL gehacktem Schnittlauch bestreuen. 50g Rauchlachs in Streifen geschnitten darübergerben.