

# ANDECHSER NATUR

## Roulade vom gebeiztem Saibling

Zubereitung: 15 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Kcal/Kj: 300 / 1253

Eiweiß: 12,6

Fett: 20,9

Kohlenhydrate: 15,3

## So geht's

Zutatenliste für 4 Personen

- 2 dünne Pfannkuchen leicht gesalzen herstellen
- 80 g gebeizter Saibling
- 80 g ANDECHSER NATUR Bio Frischkäse
- 1/2 Zitrone
- Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Salbei)
- Salz, Pfeffer, Chilli

### Zubereitung

Bio-Kräuterfrischkäse aus den Zutaten herstellen und dünn auf die Pfannkuchen streichen, mit viel Schnittlauch bestreuen.

Den Saibling sehr dünn und gleichmäßig auslegen, dann straff einrollen, in Klarsichtfolie wickeln und anfrieren, in die gewünschte Stärke schneiden und mit Salat servieren.



Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.

**Andechser Molkerei Scheitz** · Biomilchstraße 1 · D-82346 Andechs  
Tel. +49 (0) 81 52 / 379-0 · [www.andechser-natur.de](http://www.andechser-natur.de)