

# Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





## Gefüllter Lachsbeutel mit Frischkäse-Füllung

### Zutaten für 4 Portionen

4 Scheiben Räucherlachs  
 125g Frischkäse  
 1 Bund Schnittlauch  
 Frisée- und Kopfsalat-Blätter  
 Salz und Pfeffer  
 1 Spritzer Zitrone  
 1 TL LINIE Aquavit

### Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Appetizer Vorspeise
Zubereitungszeit	20 Min
Schwierigkeitsgrad	einfach

### Zubereitung

- Schnittlauch waschen, in Scheiben schneiden und unter den Frischkäse geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und LINIE abschmecken.
- Lachsscheiben ausbreiten und die Frischkäse-Mischung in kleiner Kugelform darauf geben.
- Die Lachsscheiben beutelförmig zusammennehmen und mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden.
- Auf einem Salatblatt anrichten und mit Frisée-Salat garnieren.

# Seafood aus Norwegen.

**Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.**

**Norwegian Seafood Export Council**  
ABC-Straße 19  
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551  
Telefax: +49 40 22941588  
E-Mail: [norge.de@seafood.no](mailto:norge.de@seafood.no)

[www.norwegenfisch.de](http://www.norwegenfisch.de)

