

Gemüserolle mit Frischkäse und Lachs

Gemüserolle mit Frischkäse und Lachs

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [15.4.2026](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

(Rezept: Stefano Zarella)

ZUTATEN:

150 g Rüebl
150 g Zucchini
150 g Kartoffeln
3 Eier
Salz/wenig Pfeffer
ca- 50 g Parmesan
2 TL Sesam
50 g Frischkäse
Nüsslisalat
150 g Lachs
1 Zitrone
Balsamico-Creme

Zubereitung

1. Geraspelte Rüebl, Zucchini und Kartoffeln in eine Schüssel geben, drei Eier, das Salz, wenig Pfeffer und den Parmesan dazu geben und gut vermengen. Und auf einem Backblech wie ein Teig verteilen (ca. 1 cm dick).
2. Dann für 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen
3. Wenn es aus dem Ofen kommt, beginnt die Belegung
4. Frischkäse, Nüsslisalat und Lachs auf dem Teig verteilen.
5. ½-Zitronenabrieb darüber verteilen.
6. Einrollen, in Scheiben schneiden und mit Balsamico-Creme anrichten.
7. Pro Person zwei dünne Scheiben.