

Mittel   

Schinkenröllchen mit Krenfüllung von Frau Susi

Zutaten

200 g gekochter Schinken (in Scheiben)
250 g Topfen
2 EL Crème fraîche
2 EL Kren (frisch gerieben oder aus dem Glas)
20 g Petersilie, gehackt
10 g Schnittlauch, fein geschnitten (für die Füllung)
1 EL Senf
1 Zitrone, Saft
Salz
Pfeffer
Schnittlauchhalme (zum Zubinden)
Cocktailtomaten (zur Deko)

Dauer

15 Minuten Zubereitung
20 Minuten ziehen lassen

Zubereitung

- ① Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Einige lange, ganze Schnittlauchhalme für das Zubinden beiseitelegen.
- ② Topfen, Crème fraîche, Kren, Petersilie, Schnittlauchringe, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken - die Füllung darf ruhig pikant sein.
- ③ Die Schinkenscheiben auf der Arbeitsfläche flach auslegen. Jeweils einen großzügigen Löffel Füllung auf dem unteren Drittel verteilen und die Scheiben zu festen, gleichmäßigen Röllchen aufrollen.
- ④ Jedes Röllchen mit einem Schnittlauchhalm zubinden und einen sicheren Knoten machen. Die fertigen Röllchen auf einer Platte anrichten.
- ⑤ Abgedeckt für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung schön fest wird und sich die Aromen verbinden.
- ⑥ Zum Servieren die Röllchen mit Cocktailtomaten dekorieren und kalt auf den Tisch bringen.