

Theresa Baumgärtner
Fingerfood für den Sommer

Montag, 5. August 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Schnelle Küche

Zutaten:

Für die Schinken-Frischkäse-Röllchen

80 g gekochter Schinken,
in Scheiben geschnitten (2-3 mm dick)
100 g Kräuter-Knoblauch-Frischkäse



Zubereitung:

1. Für die Schinkenröllchen vom Schinken, falls nötig, den Fettrand entfernen und die Scheiben auf einem Brett oder der Arbeitsfläche ausbreiten.
2. Den Frischkäse auf die Schinkenscheiben streichen, dann von der Längsseite her einrollen und 30 Minuten kühl stellen.
3. Anschließend die gerollten Schinkenscheiben in gleichmäßige, etwa 1 cm breite Röllchen schneiden.
4. Nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.

Pro Portion: 415 kcal / 1733 kJ
18 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 31 g Fett