Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Rucola und Frischkäse

Auf der Suche nach einer köstlichen Vorspeise? Das Rezept für Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Rucola und Frischkäse schmeckt toll und lässt sich prima vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min

Foto: Ralf Peter Reimann

Zutaten

Für die Marinade

4 EL	Öl
1 EL	Wasser
2 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Röllchen

30 Scheiben	Roastbeef
320 g	Rucola
420 g	Frischkäse
100 g	Tomaten (getrocknete in Öl)
3 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Rucola und Frischkäse zuerst den Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten hinzufügen und ca. 1 Minute mitrösten lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Eine gute Handvoll Rucola klein schneiden und mit der Tomaten-Zwiebel-Mischung und dem Frischkäse vermengen. Salzen und pfeffern. Aus Öl, Essig, Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade rühren.

4. Frischkäsemasse auf die Roastbeefscheiben verteilen und mit jeweils 2-3 Rucolablättern belegen. Roastbeef von der kurzen Seite aus einrollen. Den restlichen Rucola auf einer Platte verteilen.

5. Roastbeefscheiben auf den Rucola setzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Anrichten die Marinade über die Röllchen träufeln.

Tipp

Nach Belieben die Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Rucola und Frischkäse mit etwas gehobeltem Parmesan verfeinern.