Roastbeefröllchen mit Rucola gefüllt

Die Roastbeefröllchen mit Rucola gefüllt lassen sich gut vorbereiten: Ein ideales Rezept für den ersten Gang bei einem Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Roastbeef (Aufschnitt)
1 Stk.	Ei
1 Dose	Thunfisch
250 g	Tomaten
2 EL	Mayonnaise
50 g	Sahnejoghurt
1 TL	Zitronenschalen
1 EL	Zitronensaft
80 g	Rucola
1 Schuss	Worcestershiresauce
1 EL	Aceto Balsamico
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die mit Rucola gefüllten Roastbeefröllchen zu Beginn einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das Ei darin hart kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und abtropfen lassen. Den Thunfisch abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Die Stielansätze von den Tomaten entfernen, dann halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Den Thunfisch ebenfalls klein schneiden. Die Zutaten für die Thunfischfüllung in

eine Schüssel geben: Tomaten, Thunfisch, Ei, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft und Schalenabrieb. Vorsichtig mischen. Zuletzt mit Worcestershiresauce, Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Den Rucola putzen und verlesen, waschen und trocknen. Jede Roastbeefscheibe mit der Füllung belegen und 1 bis 2 Rucolablätter dazugeben. Einige Rucolablätter für die Dekoration aufheben. Die Roastbeefscheiben einrollen und auf einer Servierplatte anrichten. Mit den übrigen Rucolablättern dekorieren und die Röllchen mit Aceto Balsamico beträufeln.

Tipp

Die mit Rucola gefüllten Roastbeefröllchen lassen sich gut variieren: Zum Beispiel die Roastbeefscheiben durch geräucherten Lachs ersetzen, die Füllung mit Kräutern verfeinern etc.