

Rollmops-Röllchen mit Gemüse

Nicht nur für das Katerfrühstück ein gelungenes Rezept: Rollmops-Röllchen mit Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Stk.	Gewürzgurken
1 Stk.	Karotte
1 Handvoll	Dill
8 Stk.	Heringe (sauer eingelegte)

Zubereitung

1. Für die Rollmops-Röllchen mit Gemüse zuerst die Karotte schälen und in feine Julienne-Stifte schneiden. Die Essiggurken kurz abtropfen lassen und ebenso in Julienne-Streifen schneiden.
2. Den Dill waschen, putzen und trockenschütteln, grob hacken. Die eingerollten Heringe auf Servierschälchen setzen. Karotten und Essiggurken um die Rollmöpfe verteilen, das Gemüse auch in die mittlere Öffnung geben. Mit Dill garnieren.

Tipp

Man kann die Karotten für die Rollmops-Röllchen mit Gemüse auch in Scheiben schneiden und kurz in Salzwasser dünsten (siehe Bild). Anstelle von Karotten können auch Zwiebeln und andere Kräuter verwendet werden.