

# Schinkenröllchen mit Kräutercreme

Ideal für die Jause: Das Rezept für Schinkenröllchen mit Kräutercreme ist preiswert und lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

1 Packung	Schinken
2 Packungen	<a href="#">Topfen</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
2 TL	<a href="#">Senf</a>
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Schinkenröllchen mit Kräutercreme die Eier in einem kleinen Topf mit heißem Wasser - je nach Größe - 8-10 Minuten hart kochen.
2. Herausnehmen, pellen und klein schneiden. In einer Schüssel mit Topfen, Mayonnaise und Senf verrühren.
3. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in kleine Röllchen schneiden. In die Creme rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Je eine Scheibe Schinken mit etwas Kräutercreme bestreichen und zusammenrollen. Auf Tellern anrichten und servieren.

## Tipp

Die Schinkenröllchen mit Kräutercreme lassen sich prima vorbereiten und eignen sich daher auch sehr gut für Gäste oder ein Picknick.