Schinkenröllchen mit Meerrettich

Einfach köstlich und schnell gemacht: Rezept für leckere Schinkenröllchen mit Meerrettich, Topfen und Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Topfen
3 EL	Meerrettich (geriebenen, aus dem Glas)
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Zucker
250 ml	Schlagobers
8 Scheiben	Schinken
2 Stk.	Tomaten
1 Handvoll	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Schinkenröllchen mit Meerrettich den Topfen in eine große Schüssel geben. Zitronensaft und Meerrettich aus dem Glas dazugeben. Alles gut verrühren, dann mit Zucker und Salz abschmecken. Das Schlagobers steifschlagen und behutsam unter die Masse heben. Nach Belieben mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.

2. Die Füllung auf die Schinkenscheiben verteilen, am Rand einen halben Zentimeter freilassen. Einen Teil der Füllung für die Garnitur zur Seite stellen. Die Schinkenscheiben einrollen und auf eine Servierplatte setzen.

3. Auf jedes Röllchen noch einen Klecks von der Füllung geben. Tomaten waschen, trocknen

und in Achtel schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und in Stücke schneiden. Die Röllchen mit Tomaten und Petersilie garnieren und servieren.

Tipp

Die Schinkenröllchen mit Meerrettich sind ideal für kalte Buffets oder wenn sich kurzfristig Gäste ansagen. Dazu schmeckt Brot.