Toast-Röllchen mit Salsa-Sauce

Das Rezept von den Toast-Röllchen ist zwar etwas aufwendiger, aber bei so einem Gaumenschmaus lohnt sich der Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für die Salsa-Sauce

1 Packung	Tomatenstücke (ca. 350-400g)
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Rote Paprika
1 TL	Sambal Oelek (oder n.B. frische Chili)
1 EL	Tomatenmark
30 ml	Wasser (gekocht)
0.25 TL	Gemüsebrühepulver
0.5 TL	Zucker
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
1 EL	Petersilie gehackt

Für die Toast-Röllchen

8 Scheiben	Sandwichbrot (Toast)
Nach Belieben	Frischkäse (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Kochschinken (in Scheiben)
Nach Belieben	Käse (z.B. Gouda - Scheiben)
8 Stk.	Alufolie (zum Einwickeln)

Zum Panieren

Nach Belieben	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Schuss	Milch
Nach Belieben	Brösel
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zum Frittieren

0.5 Flaschen	Öl (eventuell weniger)

Zubereitung

1. Für die **Toast-Röllchen mit Salsa-Sauce** zuerst die Salsa-Sauce zubereiten. Dafür die Paprika in feine Würfel schneiden.

2. Anschließend die Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.

3. Nun zuerst die Zwiebel mit dem Knoblauch kurz andünsten.

4. Dann die Paprikawürfel hinzufügen und ebenfalls kurz mitdünsten.

5. Danach das Tomatenmark hinzufügen und unterrühren.

6. Jetzt die gekörnte Gemüsebrühe in den 30 ml Wasser auflösen und das Gemüse damit ablöschen.

7. Als nächstes die Tomatenstücke hinzufügen. Hinterher die Masse mit dem Sambal Oelek (oder Chili), dem Zucker, dem Salz und dem Pfeffer würzen und die Sauce ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

8. In der Zwischenzeit schon mal die Petersilie fein hacken.

9. Letztendlich die Petersilie unter die Sauce rühren (eventuell noch mal abschmecken) und zum Abkühlen zur Seite stellen.

10. Für die Toast-Röllchen die Ränder von den Toastscheiben ringsherum dünn abschneiden.

11. Dann die Scheiben mit einem Nudelholz überrollen.

12. Nun die Scheiben mit etwas Frischkäse bestreichen.

13. Anschließend mit einer Scheibe Kochschinken und einer Scheibe Käse belegen (passend zum Toast zurechtschneiden).

14. Jetzt die Toastscheiben eng aufrollen.

15. Und hinterher (wie ein Bonbon) in etwas Alufolie wickeln. Die Röllchen sollten nun ca. 15-20 Minuten im Kühlschrank ruhen.

16. In der Zwischenzeit 3 Schalen zum Panieren vorbereiten. In die Erste Schale kommt Mehl, in die Zweite die Eier (verschlagen mit einem Schuss Milch) und in die Dritte Brösel mit etwas geriebenen Parmesan.

17. Nun die Röllchen aus der Folie wickeln und der Reihe nach ringsherum panieren.

18. Dann das Öl (am besten in einer Pfanne) erhitzen (ca. 180 °C) und die Röllchen darin ringsherum goldbraun frittieren.

19. Anschließend die Röllchen auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit der Salsa-Sauce servieren.

Tipp

Wem die Sauce für die Toast-Röllchen mit Salsa-Sauce zu aufwendig ist, kann auch eine fertige Salsa-Sauce verwenden. Zudem schmecken die Toast-Röllchen auch mit anderen Dips. Übrig gebliebene Salsa-Sauce schmeckt zum Beispiel auch sehr gut zu Nachos.