

Zungenröllchen mit Meerrettich

Ein leckeres Rezept, das schnell und einfach zuzubereiten ist: Die Zungenröllchen mit Meerrettich sind ideal für jedes Partybuffet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|------------|-----------------------------|
| 2 EL | Meerrettich (aus dem Glas) |
| 1 Prise | Zucker |
| 120 ml | Schlagobers |
| 1 TL | Zitronensaft |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 8 Scheiben | Rinderzungen |

Zubereitung

1. Für die Zungenröllchen mit Meerrettich zunächst Schlagobers steif schlagen und unter den Meerrettich heben. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Zungenscheiben mit der Meerrettich-Creme bestreichen und aufrollen. Je nach Größe halbieren und aufrecht hinstellen. Anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zu den Zungenröllchen mit Meerrettich schmeckt gebuttertes Toastbrot oder Baguette.