

# 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	<a href="#">Zucker</a>
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
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.