

Schinkenrollen

Kategorien: Buffets, Diabetiker, Dips, Fleischgerichte, Single, Snacks, Vorspeisen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 große Blätter Preßschinken

Salat zum Dekorieren

Cocktailtomaten zum Dekorieren

ev. hartgekochte Ei-Scheibe zum Dekorieren

2 Knoblauchzehen

250 g Topfen

1 EL Petersilie (gehackt)

1 EL Schnittlauch (fein geschnitten)

Kren

Crème fraîche

1/2 Becher Sauerrahm

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Topfen mit Sauerrahm und Crème fraîche glatt rühren.

Knoblauchzehen hineinpresse.

Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Die gehackten Kräuter unterheben.

Mit Kren vorsichtig abschmecken.

Eine Klarsichtfolie auflegen.

Das Schinkenblatt darauf legen und die vorbereitete Fülle auftragen.

Mit Hilfe der Folie einrollen. Nachfolgende Schinkenblätter ebenso füllen.

Schinkenrollen in Folie gehüllt kalt stellen.

Mit Salat, Cocktailltomaten und/oder Ei dekorieren.