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 hineinpressen.
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, Cocktailtomaten und/oder Ei dekorieren.