

April'20 Gewürzschinkenröllchen auf Pumpernickel

Rezept für ca. 12 grössere oder 24 halbe Röllchen

Vorbereitungen

- Füllung am Vortag zubereiten
- Röllchen 2 Stunden vor der Verwendung füllen und bis dahin im Kühlschrank aufbewahren

Füllung

50g Meerrettichcantadou
150g Philadelphia nature
1-2 EL Rahmquark
2 EL gehackte Pistazien

die Hälfte der Pistazien mit den restlichen Zutaten mischen, die anderen Pistazien für die Garnitur beiseitestellen!

Pfeffer aus der Mühle

abschmecken, Salz nur nach Bedarf zufügen

➤ **Bis zur Verwendung kühlstellen**

➤ **In einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle (1cm) einfüllen**

12 Blatt Gewürzschinken, Ofenbraten

einzelne Fleischblätter entrollen, danach die Füllung quer aufspritzen und von der dünnen Seite her einrollen, bis zur Verwendung nochmals kühlstellen

zum Anrichten

wenig frische Sprossen
gehackte Pistazien

kleine Streifen Pumpernickel oder
Toastbrot
Ganze oder halbe Röllchen

die Röllchen entweder auf dem Brot anrichten oder alles zusammen schön auf Löffeln arrangieren

Tipp:

Geht auch mit Lachs oder Bündnerfleisch