

PORTIONEN

8

ZEIT GESAMT

10 min

LEVEL

easy

Rezept

GURKENRÖLLCHEN

Gurkenröllchen klingen irgendwie ziemlich 80ziger, oder? Ich musste gerade lachen, weil mir dann auch noch spontan der Mettigel eingefallen ist.

Aber Spaß beiseite, wer eine schnelle und erfrischende Beilage, einen Snack oder auch eine Hauptspeise sucht, ist hier genau richtig! Dazu kommt, dass es x Möglichkeiten gibt, die Gurkenröllchen zu füllen. Ob – wie hier mit Pute und Käse, oder z.B. mit einem Thunfischaufstrich, roter Beete oder soooo vielen anderen leckeren Zutaten – so ein Gurkenröllchen nimmt es mit jeder Beilage oder Snack auf. In nur wenigen Minuten zubereitet, ist sie zudem ein toller Beitrag für jedes Buffet, das sich lange frisch hält.

Also, warum noch warten? Los geht's!



ZUTATEN

- 1/2 Salatgurke
- Putenbrustscheiben
- Frischkäse
- Käse in Scheiben (hier Tilsiter)

Und Gurke riecht immer schon so super frisch!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Gurke gut waschen und dann in der Längsrichtung in dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem scharfen Gemüsehobel. Für ca. 8 Röllchen reicht eine halbe Gurke aus.

SCHRITT 2

Die Gurkenscheiben kurz zwischen Küchenpapier legen und die Feuchtigkeit aufnehmen.

SCHRITT 3

Jetzt die Gurkenscheiben der Länge nach überlappend nebeneinander legen, mit den Putenscheiben belegen und dann Frischkäse darauf verstreichen.

SCHRITT 4

Zuletzt noch die Käsescheiben darauf verteilen und das ganze so echt/straff wie möglich zusammen rollen. Es hilft, wenn Du das alles auf einer Dauerbackfolie oder Backpapier zubereitet hast, denn dann kannst Du mit Hilfe der Folie die Rolle zusammen rollen.

SCHRITT 5

Nun stecke Zahnstocher in einem Abstand von ca. 5cm durch die Rolle hindurch und schneide die Rolle in entsprechend dicke Scheiben. Es sollte demnach immer 1 Zahnstocher eine Scheibe halten.

SCHRITT 6

Jetzt heißt es nur noch die Röllchen zu servieren und zu genießen.