Rezept

Schinkenbrötchen mit Rucola

Ein Rezept von Schinkenbrötchen mit Rucola, am 28.04.2024

Zutaten

1 Bund	Rucola
4	dünne Scheiben Kochschinken
2 EL	Magerquark
	Salz
2	Baguettebrötchen vom Vortag
1	reife Tomate
3 EL	saure Sahne
	1/2 TL mittelscharfer Senf
	weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola waschen, trockenschleudern und harte Stiele entfernen. Die Tomate waschen und den Stielansatz entfernen. Die Frucht in Scheiben schneiden. Den Fettrand vom Schinken entfernen. Die Scheiben aufrollen.

2. Die saure Sahne mit Quark und Senf verrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Brötchen halbieren. Die unteren Hälften mit der Quarkcreme bestreichen und mit den Tomatenscheiben belegen. Den Rucola darauf verteilen und je 2 Schinkenröllchen darüber legen. Die Brötchendeckel auflegen und servieren.