

Rezept

# Schinkenröllchen mit Paprika

Ein Rezept von Schinkenröllchen mit Paprika , am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> rote oder gelbe Paprikaschote	<b>50 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>1 TL</b> TK-Schnittlauchröllchen	Salz
Pfeffer	<b>8 Scheiben</b> luftgetrockneter Schinken (z.B. Serrano)
<b>2 dünne Scheiben</b> Vollkornbrot (à ca. 30 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 10 g F, 14 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote waschen, halbieren und Samen und Trennwände entfernen. Die Hälften dann in dünne Streifen schneiden. Den Frischkäse mit dem Schnittlauch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

2. Die Schinkenscheiben auf der Arbeitsfläche ausbreiten und dünn mit dem Frischkäse bestreichen. Die Paprikastreifen darauf verteilen und die Schinkenscheiben aufrollen.

---

3. Das Vollkornbrot im Toaster knusprig rösten und zu den Schinkenröllchen servieren.