

Rezept

Schinkenröllchen mit Paprika

Ein Rezept von Schinkenröllchen mit Paprika , am 20.04.2024

Zutaten

1 rote oder gelbe Paprikaschote	50 g Doppelrahmfrischkäse
1 TL TK-Schnittlauchröllchen	Salz
Pfeffer	8 Scheiben luftgetrockneter Schinken (z.B. Serrano)
2 dünne Scheiben 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.