

Rezept

Hirschschinkenröllchen mit Sellerie-Apfel-Salat und Kürbiskernpesto

Ein Rezept von Hirschschinkenröllchen mit Sellerie-Apfel-Salat und Kürbiskernpesto, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------|------------------------------------------|
| 200 g Sellerie | Salz |
| 1 großer Apfel | Saft von ½ Zitrone |
| 50 g Mayonnaise | 50 g saure Sahne |
| Pfeffer | 24 dünne Scheiben Hirschschinken |
| 30 g Kürbiskerne | 2 EL Olivenöl |
| 3-4 EL Kürbiskernöl | einige junge Spinatblätter zum Garnieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Sellerie putzen und schälen. Zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Selleriestreifen darin ca. 1 Minute blanchieren. In eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Apfelstreifen mit Zitronensaft beträufeln.
2. In einer Schüssel Mayonnaise mit saurer Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sellerie- und Apfelstreifen untermischen. Je 2 Hirschschinkenscheiben leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen und etwas Sellerie-Apfel-Salat darauf verteilen. Schinkenscheiben einrollen.
3. Für das Kürbiskernpesto die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Anschließend die Kürbiskerne mit Oliven- und Kürbiskernöl im Mixer pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spinatblätter waschen und trocken schleudern.
4. Die Hirschschinkenröllchen auf den Spinatblättern anrichten und mit Kürbiskernpesto servieren.