

Rezept

# Schinkenbrötchen mit Rucola

Ein Rezept von Schinkenbrötchen mit Rucola, am 18.04.2025

## Zutaten

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

## 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.