

## 66 Schinkenrollen/Wurstrollen

Einfach, für jede/n bewältigbar!

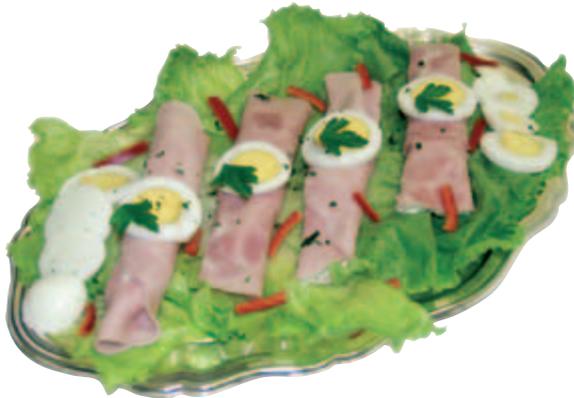
### ZUTATEN

(für 4 Portionen)  
 4 Blatt Press- oder  
 Putenschinken  
 150 g Topfen  
 2 El. Sauerrahm  
 Salz  
 1/2 Bd. Petersilie  
 2 Kl. geriebener Kren  
 Salatblätter oder  
 Vogelsalat  
 1 Ei zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

- Ei hart kochen und abschrecken.
- Salat waschen und einzelne Blätter gut abgetropft auf Dessertteller oder einer Platte auflegen.
- Petersilie waschen, zupfen und fein hacken.
- Aus Topfen, Rahm, fein gehackter Petersilie, Salz und Kren nach Geschmack eine Creme rühren.
- Schinken oder Wurstblätter auflegen und mit der Creme bestreichen.
- Schinken einrollen.
- Auf Salatblättern oder Vogelsalat anrichten.
- Ei schälen und in Scheiben teilen.
- Die Schinkenrollen mit Petersilie und Eischeiben garnieren.

Gabriela Swoboda-Asmera



### ARBEITSGERÄTE

- 1 Sieb mit Unterteller
- 1 Topf zum Kochen der Eier
- 1 Schüssel
- 1 Reibe
- 1 Esslöffel
- 1 Brett
- 1 Schneidmesser
- 1 Tafelmesser
- 1 Kaffeelöffel
- 1 Eierteiler
- 4 Dessertteller

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### ! TIPP

Statt Schinken kann auch jede Wurstsorte, in Scheiben geschnitten, verwendet werden. Schinken oder Wurstblätter können auch mit Fertigaufstrichen gefüllt werden!