

ROASTBEEF-GURKEN RÖLLCHEN MIT THUNFISCHCRÉME

Roastbeef-Gurken Röllchen mit Thunfischcrème

Ich muss unbedingt endlich meinen Reisebericht vom Gardasse schreiben – ich greife nämlich vor. Aber dieses Rezept will einfach geteilt werden – schließlich habe ich es auch umgehend ausprobiert. Am Gardasse gab es super leckeren Aufschnitt vom Kalbsbraten mit Thunfischcrème, also klassisches Vitello Tonnato, als Vorspeise. Das habe ich nicht direkt nachgekocht, aber die erste Gurke aus dem eigenen Garten wurde mit Roastbeef zu kleinen Röllchen gerollt und mit der leckeren Thunfisch Crème serviert. Passt perfekt!



Zutaten für 2 Personen:

12 Scheiben Roastbeef

1 dicke Gurke

Pfeffer & Salz

3 EL Olivenöl

1 Dose Thunfisch

1/2 Tomate

3 EL griechischer Joghurt

1 EL Granatapfelbalsamico (oder ein anderer fruchtiger Balsamico)

1 EL Honig

2 Zweige Oregano

Zubereitung:

Der Thunfisch, die halbe Tomate, der griechische Joghurt, der Granatapfelbalsamico, der Honig und die Oreganoblätter wandern in den Mixer. Ich liebe den kleinen Mixer von Braun – der ist perfekt für so kleine Mengen. Zu einer glatten Creme Mixen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Gurke in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln und mit je einer Scheibe Roastbeef zu kleinen Röllchen drehen. Mit Holzspießen fixieren.

Mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen.



Die Roastbeef-Gurken Röllchen zusammen mit der Thunfisch Crème anrichten. Passt als Vorspeise oder auch als leichtes Hauptgericht an einem warmen Sommerabend.

Lasst es euch schmecken!

