

Schinkenrollen mit Kräutertopfen

08.Juni 2022

12 Scheiben Berger-Beinschinken

1 Pkg. Gartenkresse

Fülle

30g Schnittlauch
30g Petersilie
20g Basilikum
20g frischer Kren (gerissen)
450g Topfen (20 % Fett)
100g Frischkäse (natur)
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Fülle: Schnittlauch fein schneiden. Petersilie und Basilikum von den Stielen zupfen und fein hacken. Topfen mit Frischkäse glatt rühren, mit Kräutern und Kren verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinkenblätter auflegen, zu zwei Dritteln mit der Topfenmasse bestreichen und einrollen. Kresseblättchen von den Stielen schneiden. Schinkenrollen auf einer Platte anrichten und mit Kresse bestreuen.

Dazu passt am besten grüner Salat und geröstetes Sauerteigbrot.