

Gefüllte Roulade mit Krenschinken

17. April 2023

Für 2 Personen

Zutaten:

- **100g Krenschinken**
- 100g gemischter Salat
- 3 EL Mayonnaise
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 100g geriebener Parmesan
- 50g griechischer Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- Etwas Kren
- Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Knoblauch in Alufolie legen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und ca. 20 Minuten bei 220 Grad Ober- und Unterhitze garen lassen.
2. Danach den gegarten Knoblauch gut zerreiben und mit der Mayonnaise verrühren, sowie salzen und pfeffern.
3. Ein Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsplatte auslegen und den Schinken überlappend auflegen.
4. Mit der Knoblauchmayonnaise bestreichen. Etwas mehr als die Hälfte Salat auf dem Schinken verteilen.
5. Zwei gekochte Eier schälen, die Enden abschneiden und eng aneinander auf den Salat legen. Etwas mehr als die Hälfte des Käses darauf verteilen.
6. Mit der Frischhaltefolie eng einrollen und ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

7. Joghurt, Kren und Olivenöl zu einer Soße verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Den restlichen Salat auf Tellern verteilen, die Schinkenroulade aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben (4 Stück) schneiden. Auf dem Salat anrichten und mit dem restlichen Käse bestreuen. Dazu die Soße servieren.

Tipp:

Als Garnierung passen Sprossen sehr gut dazu. Getoastetes Weißbrot dazu servieren.

