

Schinkenröllchen

Würzige Schinkenröllchen mit Crème légère und Eiern als Fingerfood.

etwa 18 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 hart gekochte Eier (Größe M)
1 Bund Basilikum
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 Scheiben gekochter Schinken
(rechteckig, je etwa 30 g)

Wie bereite ich ganz einfach kleine Schinkenröllchen zu?:

1 Zubereiten:

Eier pellen und in kleine Würfel schneiden. Blätter vom Basilikum abzupfen und mit Crème légère pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und noch **1 Min.**iterrühren.

- 2 Die Creme auf den Schinkenscheiben verstreichen, darauf die gewürfelten Eier verteilen. Die Scheiben von der kurzen Seite aufrollen, mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, dann in Scheiben schneiden.