



Kalbfleisch - Thunfischröllchen

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der leinfache, leckere Snack mit italienischen Anklängen

Zutaten

- 250 g rosa gebratener Kalbsbraten, in dünnen Scheiben
- Für die Füllung:
- (Der Einfachheit halber von Ihrem Metzger)
- 250 g guter Thunfisch in Öl, in möglichst großen Stücken
- Jeweils eine ½ Paprikaschote rot, grün, fein gewürfelt
- 10 Stück Kapern, gehackt
- 5 - 6 schwarze Oliven, gehackt
- 1 vollreife Freilandtomate in kleinen Würfeln
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 60 - 70 g gute Mayonnaise
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili oder Cayennepulver

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch auf ein Küchensieb geben, das Öl ablaufen lassen.

Schritt2

Die Kapern und Oliven hacken, Schalotten, die Tomate und die Paprikaschoten (geschält) fein würfeln.

Schritt3

Zum Thunfisch geben und mit der Mayonnaise leicht binden.

Schritt4

Ev. mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver pikant nachschmecken.

Schritt5

Die Kalbsbratenscheiben auslegen und etwas gemahlene Pfeffer darüber mahlen.

Schritt6

Einen El von der Thunfisch Füllung dazu geben und gleichmäßig einrollen. Auf / mit geröstetem Ciabatta Brot oder Baguette servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** ciabatta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbfleisch-thunfischroellchen/>