



# Weißbrotröllchen mit bunter Thunfisch Creme

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Appetitlich bunt, einfach, „schmackig“

## Zutaten

- 3 - 4 ganzes, ungeschnittenes Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- Für die Thunfisch Creme:
  - 125 g guter Thunfisch in Öl, abgelaufen
  - 100 g Creme fraiche
  - 1 Tl Senf
  - 2 Tl Zitronensaft, etwas Abrieb
  - 2 El fein gehackte Kapern
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- Für die Einlage:
  - 1 rote Paprikaschote, geschält, in Streifen
  - 1/2 Salatgurke, geschält, entkernt in Sticks geschnitten
  - Einige Kopfsalat Blätter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Thunfisch - Creme Zutaten mit dem Stabmixer cremig rühren und herzhaft abschmecken.

### Schritt2

Das Toastbrot ohne Rinde einmal mit den Rollholz über rollen, dann lässt es sich besser formen.

### Schritt3

Auf Klarsichtfolie legen und zunächst mit knackigen Salatblättern belegen.

#### **Schritt4**

Mit der Thunfisch Creme einstreichen und die Gurken und Paprikastreifen in ganzer Länge verteilen.

#### **Schritt5**

Mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen und etwas im Kühlschrank "anziehen" lassen.

#### **Schritt6**

Danach in mundgerechte Stücke schneiden, anrichten.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** appetitlich bunt, einfach, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weissbrotoellchen-mit-bunter-thunfisch-creme/>