

Pikante Fleischröllchen im Schinkenmantel mit Sour Cream auf krossem Brot

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles Single Gericht, kleiner Snack, für den kleinen Haushalt, herzhaft-schmackig

Zutaten

- 250 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1 gestrichener TL Tomatenmark
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Scheiben Toastbrot, eingeweicht, gut ausgedrückt, für die Röllchen
- 3 Scheiben Parmaschinken, halbiert, zugeschnitten
- 6 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- 6 Stiele Petersilie, gezupft, gehackt
- 1 Eigelb
- 2 TL Öl
- 2-3 EL Sour Crème
- Geröstetes Baguette, Toast oder Ciabatta
- Einige knackig aufgefrischte Salatblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem Hackfleisch, Zwiebeln, Kräutern, Eigelb, Tomatenmark zu einer glatten Masse mengen, herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt2

Mit feuchten Händen ca. 6 längliche Röllchen formen und darum jeweils in eine Schinken Scheibe wickeln.

Schritt3

In heißem Öl ca. 8 min. rundherum braten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und das Brot in der gleichen Pfanne rösten.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Röllchen auf dem Brot anrichten, etwas frisch gemahlener Pfeffer und jeweils 1 El Sour Creme darüber geben, ergänzend mit frischem Salat zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** abendessen, Sour cream

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikante-fleischroellchen-im-schinkenmantel-mit-sour-cream-auf-krossem-brot/>