



Pumpnickel Canapèes mit Schinken Käsecreme und Gouda Röllchen

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Westfälisch, knusprig – schmackig, sieht hübsch aus

Zutaten

- Für ca. 25 Stück
- 250 g Pumpnickel Taler aus dem Supermarkt
- 2 - 3 El Butter
- 60 g fein gewürfelte, westfälischer Knochenschinken
- 1 flaches Stück alter Gouda (ca. 125 g) für die Röllchen
- 150 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 50 g Magerquark
- 3 El frischer Schnittlauch, gehackt
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Mit einem Sparschäler zunächst von der flachen Seite ca. 2 cm breite Scheibchen abschneiden und vorsichtig zu Röllchen drehen, auslegen.

Schritt2

Den Rest mit einer feinen Küchenreibe reiben, mit dem Frischkäse und dem Quark glatt rühren, (Ev. mit etwas Milch)

Schritt3

Die Schinkenwürfel und Schnittlauch unterheben und in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle geben; kalt legen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Pumpernickel Taler in einer Stielpfanne mit brauner Butter von beiden Seiten knusprig heraus braten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Nunmehr die Pumpernickel Canapèes ausspritzen und jeweils mit 1 Gouda Röllchen belegen, darüber etwas Rosenpaprikastäuben und mit Schnittlauch bestreuen.

Schritt6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pumpernickel-canapees-mit-schinken-kaesecreme-und-gouda-roellchen/>