



Roastbeef-Röllchen mit Thunfischfüllung

- **Portionen:** 8-16
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-16', 'yield' : " } });
```

Roastbeef und Thunfisch, schmeckt das? Sie werden positiv überrascht sein!

Zutaten

- 200 g Roastbeef, etwa 8 Scheiben
- 1 hart gekochtes Ei, gehackt
- 120 g Thunfisch in Öl, abgetropft, mit einer Gabel grob gestampft
- 200 g Tomaten, gebrüht, geschält, ohne Kerne in kleinen Würfeln
- 1 El gute Mayonnaise
- 50 g Sahnejoghurt
- 1 El Zitronensaft
- 1 Tl abgeriebene Zitronenabrieb
- 60 g Rucola, verlesen, in kaltem Wasser aufgefrischt
- Etwas Worcestersauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch, Eier- und Tomatenwürfel salzen und pfeffern, mit dem Zitronensaft und Abrieb marinieren. Mit der Mayonnaise und Sahnejoghurt vorsichtig mengen.

Schritt2

Auf einer Klarsichtfolie die Roastbeef Scheiben dicht an dicht, leicht überlappend auslegen, etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber streuen. Mit den Rucola Blättern belegen, abdecken, darüber den Thunfisch verteilen.

Schritt3

Mit Hilfe der Folie aufrollen und 30 min. in den Kühlschrank legen.

Schritt4

Danach mit einem scharfen Messer vorsichtig in beliebig große Stücke schneiden und auf/mit Rucola Blättern anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** roastbeef, rucola

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-roellchen-mit-thunfischfuellung/>