

# 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 gemahlenen 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/>