



Roastbeefröllchen mit Meerrettichcreme

- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Fingerfood, herzhaft – schmackig, unproblematisch, da bleibt nichts zurück

Zutaten

- Für 16 Röllchen:
- 250 g Roastbeef in dünnen Scheiben
- 80 g Doppelrahmfrischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 4 TL Sahnemeerrettich (Glas)
- 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
- 65 g Mehl, gesiebt
- 200 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 40 g Butter
- 1-2 EL Pflanzenöl
- Salz
- Frischhaltefolie

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit einer Prise Salz und Zucker, den Eiern und der Milch zu einem glatten Teig verrühren, etwas quellen lassen.

Schritt2

In einer beschichteten Pfanne mit etwas Pflanzenöl (ca.18 cm Durchmesser), etwa 6 dünne Crepes heraus backen; dauert etwa 3 min. pro Stück.

Schritt3

Ein Stück Frischhaltefolie ausrollen (ca. 30 x 40 cm) und die Crepes leicht überlappend, nebeneinander darauf geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Den Frischkäse, die Butter und den Meerrettich miteinander verrühren, ev. noch etwas herzhaft pfeffern.

Schritt5

Die Crepes damit einstreichen, die Roastbeefscheiben dicht an dicht darüber geben, ebenfalls noch etwas pfeffern, ev. auch salzen.

Schritt6

Die restliche Meerrettich Creme darüber streichen und gleichmäßig mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Schritt7

Mithilfe der Folie zu einer Rolle (ca. 5 cm dick) aufrollen und mind. 2 Stunden kalt stellen. Schräg in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden, anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** Roastbeefröllchen, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeefroellchen-mit-meerrettichcreme/>