

Truthahn Röllchen tonnato

- **Portionen:** 35
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '35', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, dabei so.... lecker

Zutaten

- Für ca. 35 - 40 Stück:
- 20 dünne Scheiben geräucherter Truthahn Schinken
- 80 g Natureller Thunfisch, abgetropft (Dose)
- 2 El gute Mayonnaise
- 2 El Creme fraiche
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- 1 Esslöffel Kapern, gehackt
- 5 - 6 Cornichons (Nach Größe) fein gewürfelt
- 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- 35 - 40 Schnittlauch Halme
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Thunfisch gut ablaufen lassen und mit der Petersilie, der Mayonnaise, Creme fraiche, Senf und Kapern in einen Mixbecher geben.

Schritt3

Mit dem Zauberstab pürieren, die Cornichons unterheben, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Schritt4

Die Truthahn Scheiben, halbieren, zuschneiden, auslegen.

Schritt5

Mit einem Tischmesser nicht ganz bis zum Ende mit der Füllung einstreichen, aufrollen und mit einem Schnittlauch Halm zubinden.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/truthahn-roellchen-tonnato/>