



Brotröllchen mit Käse und Hähnchenbrust

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Frischkäse, natur	8 EL
Tomatenmark	1 TL
Salz	
Pfeffer, weiß gemahlen	
Zucker	
Toastbrot	8 Scheiben
Hähnchenbrust Aufschnitt	100 g
Gouda Aufschnitt	4 Scheiben
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie, Nudelholz

1. In einer Schüssel Frischkäse mit Tomatenmark verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Brotscheiben mit einem Nudelholz etwas dünner rollen. Dünn mit Frischkäse bestreichen, mit Hähnchenbrust und Käsescheiben belegen.

2. Brote auf ein Stück Klarsichtfolie legen und mithilfe der Folie fest aufrollen. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Vor dem Anrichten Folie entfernen und Brot in 2–3 cm breite Rollen schneiden. Brötchenrolle mit Käse und Hähnchenbrust mit Kräutern garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	449 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	9 g