



# Brotröllchen mit Käse und Hähnchenbrust

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
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      |