



Roastbeefröllchen

 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Toastbrot	8 Scheiben
Eisbergsalat	0.25 St.
Pesto alla Genovese	4 EL
Frischkäse, natur	100 g
Pfeffer, schwarz	
Roastbeef, geschnitten	160 g

Zubereitung

Toastbrotsscheiben entrinden und mit einem Nudelholz flach rollen. Salat waschen, Blätter abtrennen und gut trocknen.

In einer Schüssel Pesto und Frischkäse verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Brotsscheiben mit Pesto-Frischkäse bestreichen und mit Salat belegen. Jeweils 2 Scheiben Roastbeef auf dem Brot verteilen.

Jede Toastbrotsscheibe fest aufrollen, mit 2 Holzspießchen feststecken und in 2 Röllchen schneiden. Bis zum Servieren kühl stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	533 kcal		
Kohlenhydrate	70 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	28 g	Fette	16 g