

Salami-Röllchen mit Frischkäse

Schnell, herzhaft, ketofreundlich – Salami-Röllchen mit würziger Frischkäsefüllung.

🕒 Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 10 Min
- Vorbereitung: ca. 5 Min
- Portionen: 2
- **Gesamt: ca. 15 Min**

📷 Bild

Salami-Röllchen mit Frischkäse

📋 Zutaten

Zutat	Menge
Salami (dünn geschnitten)	8 Scheiben
Frischkäse	100 g
Senf	1 TL
FrISChe Kräuter (z.B. Schnittlauch)	nach Bedarf
Pfeffer	nach Geschmack

☐☐ Schritt-für-Schritt

1. Frischkäse mit Senf, gehackten Kräutern und Pfeffer glatt rühren.
 2. Jeweils etwas Creme auf eine Salamischeibe geben und einrollen.
 3. Die Röllchen nach Belieben mit Zahnstochern fixieren.
 4. Kalt servieren oder in einer Box mitnehmen – ideal als schneller Snack.
 5. Passt gut zu Gemüsesticks oder als Partyhäppchen.
-

☐☐ Tipps & Variationen

- Mit Rucola oder Spinatblättern zusammen aufrollen für mehr Frische.
 - Mit Oliven oder eingelegten Peperoni würzen.
 - Perfekt als Picknick-Snack oder Büro-Lunch.
-

☐☐ Quelle

Foto aus Kochbuch (Seite 57)

Revision #1

Created 2026-05-27 08:25:24 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 08:25:24 UTC by Admin