

Schinken-Käse-Wraps mit Frischkäse

Beschreibung: Schnelle, herzhafte Schinken-Käse-Wraps mit Frischkäsecreme – perfekt für Lunchbox, Picknick oder als proteinreicher Snack.

Zeit: Zubereitungszeit: 10 Min | Vorbereitungszeit: 5 Min | Portionen: 2

Bild:

Schinken-Käse-Wraps mit Frischkäse

Utensil	Anmerkung
Schüssel	zum Rühren der Creme
Messer	zum Schneiden

Zutat	Menge
Gekochter Schinken	4 Scheiben
Käse (z. B. Gouda)	4 Scheiben
Frischkäse	100 g
Senf	1 TL
Frischer Schnittlauch	Nach Geschmack
Pfeffer	Nach Geschmack

Zubereitung:

1. Frischkäse mit Senf, Pfeffer und fein gehacktem Schnittlauch glatt rühren.
2. Je eine Scheibe Käse auf eine Schinkenscheibe legen.
3. Mit Frischkäsecreme bestreichen und zu Röllchen aufrollen.
4. Bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren und kalt servieren.
5. Perfekt für Lunchbox, Picknick oder als schneller Eiweiß-Snack.

Tipps: Kalt servieren. Hervorragend als Snack, Fingerfood oder für unterwegs geeignet.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch

