

Toaströllchen

mit Wellness-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Wellness-Schinken
6 Scheiben
Toastbrot
6 Scheiben Toastkäse
1 Ei
100ml
Milch
Etwas Öl
Etwas Semmelbrösel zum Wälzen
Etwas Salz



Zubereitung

Die Rinde vom Toastbrot mit einem scharfen Messer abschneiden und mit einem Nudelholz flach drücken.

Mit einem Blatt Wellness-Schinken, sowie einem Blatt Toastkäse belegen und eng einrollen. Die Enden fest aneinanderdrücken.

In einer Schüssel Ei, Milch und Salz miteinander vermengen, die Toaströllchen rundum mit der Ei-Milch-Mischung benetzen und in Semmelbrösel wälzen.

Eine Pfanne daumendick mit Sonnenblumenöl erhitzen. Die Toaströllchen darin von allen Seiten goldgelb backen.

Tipp

Besonders gut passen Preiselbeermarmelade und Ketchup zu den Röllchen.

Portionen

2 Portionen

Dauer

20 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Level

Mittel

