



Gurkenröllchen

Zutaten für 20 Stück

Zutaten

Gurke	1
Feigen getrocknet	60 g
Mostbröckli	50 g
Rauchmandeln	50 g
Dill	1/2 Zweig
Frischkäse	200 g
Olivenöl	1 EL
Salz	2 Prisen
Pfeffer	1 Prise
Zahnstocher	20



Zubereitung:

1. Gurke mit einer Raffel oder einem Gemüseschneider in breite Streifen schneiden.
2. Dörrfeigen, Mostbröckli, Rauchmandeln und Dill zusammen in den Mixer geben und nur kurz hacken. Die Masse sollte noch grobe Stückchen haben, daher nicht zu lange mixen. Mit Frischkäse, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel füllen und die Spritze abschneiden, sodass ein etwas grösseres Loch entsteht. Auf der kurzen Seite des Gurkenstreifens etwas (ca. 1 Esslöffel) von der Masse aufdressieren. Dann den Gurkenstreifen satt aufrollen und mit einem Zahnstocher druchstechen. Mit wenig Dill garnieren.

Haltbarkeit:

Die gefüllten Gurkenröllchen lassen sich bis zwei Tage im Kühlschrank lagern/aufbewahren.