



Schinkenröllchen mit Delikatess-Gemüse Aufstrich

200 g Beinschinken (oder jeder andere Art Schinken)

4 Packg Delikatess-Gemüse-Aufstrich Lomee (Hofer)

100 g Gouda (oder anderen Käse)

2 Stück hartgekochte Eier

1 Stück große frische Feldgurke

1 TL Senf

frische Kräuter

Prise Salz und Pfeffer

frische Trauben, Feigen mit Ziegenkäse und Blumen zum Garnieren

1Packg Parmesanflocken

1Packg Ruccola Salat

paar frische Zitronenmelisse-Blätter

zum Dekorieren:

frische [Kornblumen](#) alternativ [Trockenblumen](#)

frische [Gladiolenblumen](#)

lange Schnittlauchstiele

[Crema Aceto Balsamico](#)

Zubereitung:

1

Zuerst machen wir die Fülle. Dafür gibt es eine Grundbasis und die kann, dann immer wieder neu und kreativ verändert werden.

Gebt den Inhalt der 4 Packungen Delikatess-Gemüseaufstrich in eine grosse Schüssel.



2

Schneidet den Käse und die hart gekochten Eier in kleine Würfel und gebt ihn in die Schüssel zum Aufstrich.

3

Einen Löffel Senf zugeben und die Masse gut durchrühren.
Mit Salz und Pfeffer und frisch gehackten Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum...) abschmecken.

4

Die Feldgurke schälen und in kleine längliche Streifen wie am Bild schneiden.

5

Zum Füllen: legen Sie eine Scheibe Schinken auf ein Brett, geben Sie in die Mitte zirka einen Löffel der Füllung und verstreichen dünn das Aufstrich. Jetzt den Gurkenstück drauflegen und aufrollen. Mit den Schnittlauchstiel wie am Bild befestigen - das sieht sehr dekorativ aus. Nur mehr auf einem Teller den Salat, frische Melisseblätter mit Kornblüten verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken 2 oder 3 schinkenröllchen draufsetzen und mit Obst Trauben und Feigen (in der Mitte ist Stück Ziegenkäse) und Gladiolen garnieren.
Das Creme Basilikum dekorativ über den Teller spritzen. Parmesanflocken drüberstreuen und fertig ist der schnelle Partysnack.



Lucina's Tipps:



Bei diesen Schinkenröllchen kann man dem Geschmack freien Lauf lassen.

Sie sind sehr variierbar mit allem, was euer Garten so zu bieten hat. Ihr könnt auch z.B einen fertigen Eieraufstrich oder selbstgemachten benutzen, viel frische Kräuter reinschneiden.

Statt frischen Kornblumen einfach eine Trockenmischung verwenden..



Guten Appetit und gutes Gelingen!

deine Lucina Cucina