

# GURKENRÖLLCHEN



## Zutaten:

1 Gurke

Dill

Pfeffer, Salz

½ rote Paprika

½ gelbe Paprika

½ grüne Paprika

½ Möhre

100 g Frischkäse

## Zubereitung:

Die Paprikas auf Streifen schneiden. Die Möhre schälen und ebenso auf Streifen schneiden. Mit dem Sparschäler lange Scheiben von der Gurke abschälen und auf ein Küchentrepp legen. Dabei immer zwei Scheiben leicht überlappend nebeneinanderlegen. Die fertig geschnittene Gurke mit Küchentrepp trocken tupfen. Den Frischkäse mit dem feingehackten Dill und Pfeffer und Salz vermischen und auf den Gurkenscheiben verteilen. Paprika und Möhren, zu kleinen Päckchen zusammenlegen und an einem Ende der Gurkenscheiben platzieren. Die Gurken fest zusammenrollen. Die Rolle in einzelne Portionen schneiden.

Achtung, nicht zu früh vorbereiten, da die Gurken schnell wässrig werden.