



Unsere Produktempfehlung

Kohl-Schinken-Rouladen

Für 4 Rouladen

SIE BRAUCHEN:

- 4 große Kohlblätter
- 100g Mayonnaise
- 1 große Essiggurke
- ½ rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Kapern, ab gespült und gehackt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Senf
- 2 gekochte, grob gehackte Eier
- 125g Schinkenwürfel
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 8 Scheiben Kochschinken

Die Kohlblätter in kochendem Salzwasser weich blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Falls gewünscht, können Schinkenwürfel auch angebraten werden.

Die Kohlblätter flach auf ein Schneidebrett legen und auf jedes Blatt zwei Scheiben Kochschinken legen.

Die Blätter mit der Zutaten-Mischung füllen, dann wie Frühlingsrollen aufrollen. Die Rouladen halbieren und mit etwas Mayonnaise und Senf servieren.

Tipp: Die Kohlrouladen können nach Belieben mit allen erdenklichen Zutaten gefüllt werden.