



Tortilla Party-Röllchen

Ihr wisst nicht, was ihr euren Gästen heute Abend servieren sollt? Hier ist die Lösung! Unsere Tortilla Röllchen, auch vegetarisch ein Genuss.

ca. 30 Stück

- 300 g Frischkäse Doppelrahstufe
- 2 EL "Guad & Scharf"
- 1 EL "Boarischer Grillmoaster"
- 200 g Schinken in Scheiben (optional)
- 150 g Tomaten
- 3 - 4 Peperoni mild
- 3 Frühlingszwiebel
- 3 Tortillas

Frischkäse mit "Guad & Scharf" und "Boarischer Grillmoaster" verrühren. Schinken und Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden, Tomaten etwas abtropfen lassen. Peperoni und Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden.

Alles mit dem Frischkäse mischen.

Die Creme auf die drei Tortillas verteilen und verstreichen. Dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Tortillas aufrollen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Danach die Tortillarollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Holzspießchen stecken.

Tipp: Für die vegetarische Variante den Schinken durch geriebenen Mozzarella ersetzen.