



Gurken-Feta Röllchen

Zutaten (ca. 8 Röllchen)

- 1 Salatgurke
- 100 g Feta
- 2 EL Hüttenkäse
- 3 TL getrocknete Tomaten
- 1 TL frischer Thymian
- Pfeffer



Zubereitung

Die Salatgurke waschen und längs in feine Scheiben von etwa 3 mm schneiden. Das geht am besten mit einem Sparschäler oder mit einem scharfen Messer. Die Gurkenscheiben auf eine Küchenrolle legen, während ihr die Füllung vorbereitet.

Den Feta und den Hüttenkäse in einer mittelgroßen Schüssel mit einer Gabel vermengen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und zur Fetamischung geben.

Den Thymian fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Alles gut vermengen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

1-2 Teelöffel der Fetamischung an das Ende einer Gurkenscheibe platzieren und von dort beginnend vorsichtig aufrollen und mit einem kleinen Spieß oder mit einem langen Schnittlauchhalm und einem Knoten fixieren. Die restlichen Gurkenscheiben ebenfalls mit Feta füllen und aufrollen.