

## French Rolls

<b>Thema:</b>	eine köstliche Vorspeise oder auch ein pffiffiger Partysnack
<b>Saison:</b>	wann immer frischer Salat verfügbar ist
<b>Besonderheit:</b>	frische (essbare) Blüten geben den French Rolls den richtigen Kick
<b>Zu Beachten:</b>	möglichst großes Toastbrot verwenden

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen – 8 Röllchen)

8	Scheiben
	American Toastbrot
100 g	Frischkäse mit Kräutern
1 TL	Paprikapulver
1	Frühlingszwiebel
8	Scheiben Schinken
8	Scheiben Käse
1	Ei
200 g	Bacon
n.B.	Chilipulver
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl
n.B.	Deko (Ei, Salat, usw.)



### Zubereitung

Die Ränder vom Toastbrot entfernen und mit einem Nudelholz die Toastscheiben ganz dünn auswalken (Anmerkung: die Scheiben werden dadurch zwar nicht größer, aber dafür sehr dicht und biegsam). Den Frischkäse mit dem feingeschnittenen Zwiebel, sowie Paprikapulver, Chilipulver, sowie Salz und Pfeffer verrühren und damit die ausgewalkten Toastscheiben gleichmäßig (dünn) bestreichen. Mit Schinken und Käse belegen und den Toast einrollen und gut in eine Frischhaltefolie einrollen und für einige Stunden (besser über Nacht) kaltstellen.

Die Röllchen aus der Frischhaltefolie auswickeln, das Ei versprudeln und die Röllchen durch das Ei ziehen. Danach die Röllchen mit Bacon umwickeln und in Öl Cross herausbacken.

Mit frischem marinierten Salat und gekochten und geschnittenen Eiern servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

