



Toaströllchen mit Käse und Schinken

Zutaten

- 8 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 100 g Frischkäse
- 1 TL Maggi Würze
- 3 Prisen Pfeffer schwarz
- 1 EL glatte Petersilie (gehackt)
- 8 Slightly leveled tablespoons gekochter Schinken
- 8 Slightly leveled tablespoons Käse
- 2 Stück Ei(er)
- 70 g Panko Paniermehl
- 30 g Parmesan, gerieben
- etwas THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa

Zubereitung

1. Die Ränder der Toastbrot-scheiben abschneiden und die Toasts mit einem Nudelholz platt rollen.
2. Frischkäse mit MAGGI Würze und Pfeffer verrühren. Petersilie unterheben. Die Toastscheiben mit der Frischkäsemasse bestreichen. Jeweils eine Scheibe Kochschinken und Käse darauflegen. Toast fest aufrollen und in der Mitte mit Zahnstochern fixieren.
3. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Panko und Parmesan in einem tiefen Teller mischen. Gerollte Toastscheiben erst in Ei, dann in der Paniermehl-Mischung wenden.
4. So viel Thomy Reines Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, sodass die Toaströllchen darin schwimmen können. Zuerst auf der Schnittkante, dann auf der anderen Seite ca. 5 Min. frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Röllchen mit MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	374 kcal
Fett	18 g
Protein	24 g

🕒 13 Minuten

⊕ 8 Stück