

Gurke- und Erdbeer-Röllchen

Diese Röllchen haben es in sich, denn darin versteckt sich eine leckere Erdbeere. Sie sind super für Sommergeburtstage und zum Naschen zwischendurch. Achte darauf, wirklich reife Erdbeeren zu kaufen, die schmecken einfach besser. Obendrauf ist eine erfrischende Erdbeercreme, vorher solltest du sie am besten im Kühlschrank lagern.

Für 4 Personen

Zutaten

1 lange Schlangengurke
4 große Erdbeeren und 5 kleinere
1 Packung Frischkäse
Als Deko 4 Blaubeeren und essbare Blüten
Etwas Zucker
1 / 2 Zitrone
4 Zahnstocher



Zubereitung

Trenne von allen Erdbeeren das Grün ab. Schneide dabei die großen Früchte so, dass sie gut auf der breiten Seite stehen können. Die kleinere Beere mit Zucker zerdrücken und mit dem Frischkäse und einigen Spritzern Zitrone mischen, so dass eine rosarote Erdbeercreme entsteht.

Wasche nun die Gurke. Schäle sie dünn ab und hebe die Schalen auf. Du kannst damit Wasser aromatisieren oder die Schalen als Erfrischung im Sommer auf das Gesicht legen. Schneide dann 4 lange, ungefähr 5 mm dicke Gurkenstreifen mit einem Schäler oder scharfen Messer ab. Tupfe die Streifen mit einem Küchentuch etwas trocken. Den Rest der Gurke nicht wegwerfen, daraus kannst du die Füllung für ein Gurken-Sandwich machen.

Wickle nun je einen langen dünnen Gurkenstreifen um eine große Erdbeere und fixiere das Röllchen mit eine Holzstäbchen. Fülle dann reichlich Erdbeercreme ein und dekoriere das Röllchen oben mit einer Blaubeere und essbaren Blüten.

