

LINDENBLÄTTER-RÖLLCHEN

Zutaten:

- 12–15 junge Lindenblätter
- 150–200 g Frischkäse
- 1 Handvoll frische Gartenkräuter
(z. B. Petersilie, Schnittlauch)
- Gemüse (z.B. ½ kleine Gurke,
4–5 Radieschen)
- Etwas Salz & Pfeffer
- Optional: Schnittlauch



Zubereitung:

1. Kräutercreme mischen: Die Gartenkräuter fein hacken. Mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gemüse vorbereiten: Das Gemüse in feine Scheiben oder dünne, kurze Stifte schneiden.
3. Füllen: Ein Lindenblatt flach hinlegen. Jeweils ca. 1 TL der Kräutercreme und etwas Gemüse auf die Mitte des Blattes geben.
4. Rollen & Fixieren: Das Blatt vorsichtig einrollen. Nach Wunsch mit einem Schnittlauchhalm zubinden und fixieren, damit die Röllchen stabil bleiben.

Viel Spaß und genieße deine Lindenblätter-Röllchen!

Tipp:

Verwende am besten ganz junge, hellgrüne Blätter. Sie sind besonders zart und lassen sich wunderbar leicht einrollen.

Gut zu wissen:

Junge Lindenblätter schmecken mild und leicht nussig. Ihre weiche Struktur macht sie zum perfekten, heimischen „Wrap“ für gesundes Fingerfood.

Meine Notizen: