

# Thunfischröllchen



## Zutaten für 15-20 Stück:

2 gehäufte EL Mehl

3-4 EL Milch

1 ganzes Ei

eine Prise Salz

eine Ecke Butter

## Thunfisch-Mascarpone-Aufstrich:

75 g Thunfisch naturell

75 g Mascarpone

Saft von 1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Spritzer Worcestersauce (optional)

1-2 Essiggurken

## Besondere Hilfsmittel:

1 Packung Partysticks, ersatzweise Zahnstocher

1. Zwei gehäufte EL Mehl in Rührschüssel geben. Mit Milch anrühren, ein ganzes Ei einrühren, eine Prise Salz zugeben. Gut verrühren.

2. Mit jeweils der Hälfte des Teiges in gebutterter, beschichteter Pfanne dünne Pfannkuchen ausbacken. Warten, bis die Butter schäumt, aber nicht schon braun ist. Damit sich der Pfannkuchen gut umdrehen lässt, die Pfanne etwas rütteln. Pfannkuchen etwas abkühlen lassen.

3. Für den Aufstrich den Thunfisch abgießen, in eine kleinere Schüssel geben und mit einer Gabel zerpfücken.

4. Mascarpone zugeben, den Zitronensaft zufügen

und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen.

5. Nach Geschmack mit Worcestersauce würzen.

6. Den abgekühlten Pfannkuchen mit dem Aufstrich bestreichen. Die Essiggurken in feine Scheiben schneiden und locker auf dem Aufstrich schräg zur späteren Rollrichtung verteilen. Für einen mittelgroßen Pfannkuchen etwa eine kleinere Essiggurke rechnen.

7. Die Pfannkuchen einrollen, in Frischhaltefolie einschlagen und etwa 60 min im Kühlschrank ruhen lassen. Dann quer in Röllchen schneiden.

## Hinweise:

Für Empfänge und Parties die Röllchen mit Stickern aufspießen, damit man sie aus der Hand essen kann.

Thunfischröllchen eignen sich zum Beispiel als Snack für einen Sektempfang oder wenn es Sekt oder Weißwein als Aperitif gibt.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Partygerichte, zum Aperitif, sonstige Häppchen, Fisch, Thunfisch, international

Rezeptanregung: Uli R., für den Aufstrich: Isabelle S. Anpassung und Foto: Walter Stand 16.01.2023