

## Gurken-Feta-Röllchen

VORBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für etwa 15 Röllchen

2 Salatgurken  
180 g Feta  
3 Esslöffel griechischer Joghurt  
3 Teelöffel getrocknete Tomaten  
8-12 Oliven  
2 Teelöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel frischer Dill  
Pfeffer (zum Abschmecken)

Salatgurken schmecken langweilig? Nicht mit dieser würzigen Feta-Füllung! Die getrockneten Tomaten und Oliven geben den Gurkenröllchen einen herrlich mediterranen Geschmack. Ein Snack, den man blitzschnell zaubern kann, auch wenn die Gäste bereits unterwegs sind.

- 1 -

Die Salatgurken waschen und längs in feine Scheiben von etwa 3 mm schneiden. Das geht am besten mit einer Mandoline oder einem Gemüsehobel. Ansonsten genügt aber auch ein scharfes Messer. Das erfordert ein wenig mehr Geschick, ist aber auch kein Problem. Die

Gurkenscheiben auf ein Papiertuch legen, während Sie die Füllung vorbereiten.

- 2 -

Den Feta und Joghurt in einer mittelgroßen Schüssel mit einer Gabel vermengen.

- 3 -

Die Oliven und getrockneten Tomaten klein schneiden und zur Fetamischung geben.

- 4 -

Den Dill fein hacken und zusammen mit dem Zitronensaft ebenfalls hinzufügen. Alles gut vermengen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Nun wird's spannend: 1-2 Teelöffel der Fetamischung an das Ende einer Gurkenscheibe platzieren und von dort beginnend vorsichtig aufrollen und mit einem Bambusspieß fixieren. Die restlichen Gurkenscheiben ebenfalls mit Feta füllen und aufrollen.

Bis zum Servieren sollten Sie die Gurken-Feta-Röllchen **kalt stellen**.