



■ ZUBEREITUNG

Für die herzhaftere Version der Frühstücksröllchen 4 Weizentortillas mit Frischkäse bestreichen und jeweils etwas überlappend 2 Scheiben Käse und Aufschnitt sowie 2 Salatblätter darauflegen. Die Füllung sollte die gesamte Breite der Weizentortillas ausfüllen. Tortillas aufrollen, in 2 cm dicke Röllchen schneiden und auf Zahnstocher spießen, damit sie nicht auseinanderrollen.

Für die süße Version der Frühstücksröllchen Kekse zerbröseln. 4 Weizentortillas mit Erdnusscreme, dann mit Marmelade bestreichen und mit Keksbröseln bestreuen. Tortillas aufrollen, in 2 cm dicke Röllchen schneiden und auf Zahnstocher spießen, damit sie nicht auseinanderrollen.

■ ZUTATEN

für jeweils 2 Portionen

Für die herzhaftere Version:

4 große Weizentortillas
100 g Frischkäse
8 Scheiben Käse nach Wahl, z. B. Gouda oder Maasdamer
8 Scheiben Aufschnitt nach Wahl, z. B. Schinken oder Salami
8 Salatblätter

Für die süße Version:

4 große Weizentortillas
100 g Erdnusscreme
100 g Marmelade nach Wahl, z. B. Erdbeere oder Aprikose
8 Kekse nach Wahl, z. B. Butterkekse oder Spekuloots

■ UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Zahnstocher zum Fixieren