



Genuss-Rezept

Gutfried Salami-Partyfood

Zutaten für 4 Personen

Für die Wantan-Rollen:

200 g Wantan-Teig
80 g Gutfried Geflügel-Salami
80 g Gutfried Geflügel-Salami „Pfeffer“
70 g Gutfried Putenbraten „Katenrauch“
Zahnstocher/ Holzspieße

Für den Dip:

250 g Joghurt
3 EL Zitronensaft
1 EL Senf
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer

Für die Frischkäse-Rolle:

80 g Gutfried Geflügel-Salami „Pfeffer“
400 g Frischkäse
6 EL Frühlingszwiebeln
3 EL Mayonnaise
130 g Cheddar
Butterkekse
Paprika
Karotten
Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Wantan-Teig gleichmäßig ausrollen und in Quadrate schneiden. Gutfried Geflügel-Salami, Geflügel-Salami „Pfeffer“ und Putenbraten „Katenrauch“ auf dem Teig verteilen und aufrollen. Die Teigtaschen mithilfe eines Zahnstochers/Holzspießes in der Mitte fixieren. Diese dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen. Danach 15 Minuten ruhen lassen.
2. In einer Schüssel den Joghurt mit Zitronensaft, Senf und gepressten Knoblauchzehen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dip zur Seite stellen.
3. Gutfried Geflügel-Salami „Pfeffer“ würfeln und mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise und Cheddar in einer Schüssel verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer



abschmecken. Die Mischung auf der Frischhaltefolie verteilen und diese zu einer Kugel formen. Anschließend mindestens 30 Minuten kalt stellen. Alles zusammen mit Butterkeksen, Paprika und Karotten reichen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 60 Minuten