



1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Sardellenrolle“ von Wim van Zon

Zutaten für zwei Personen

8	Sardellen, in Öl
4 Scheiben	Sandwich-Toastbrot
100 g	geriebener Gouda Käse
2 EL	Butter
20 g	Senf

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Krusten vom Toastbrot abschneiden und mit einem Nudelholz plattrollen. Scheiben dünn mit Senf und Butter bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. In jede Scheibe Brot ein Sardellenfilet legen und zusammen einrollen. Röllchen in eine feuerfeste Form legen und darauf zwei Esslöffel geschmolzene Butter verteilen. Die Rollen im Ofen sieben Minuten goldbraun backen.

Die Sardellenrollen auf Tellern anrichten und servieren.