



# Roulade von veganer Salami und Frischkäse auf geröstetem Ciabatta

## *Zubereitung*

1. Frischkäse mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft vermengen. Schnittlauch in feine Rollen schneiden und hinzugeben. Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausrollen. (Tipp: Unterseite der Folie mit Wassertropfen benetzen, so geht das Aufrollen einfacher.) Abwechselnd mit Käse- und Salamischeiben belegen, mit Frischkäse gleichmäßig bestreichen und wie ein Bonbon einrollen. Danach an beiden Enden gut verschließen. 20 Minuten kühlstellen.
2. Römersalat waschen, Tomate entkernen und in feine Würfel schneiden. Ciabatta-Brötchen bei 180 Grad Unter/Oberhitze im Ofen 8 Minuten rösten. Halbieren und mit dem Römersalat belegen. Folie entfernen, danach die Roulade in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomatenwürfeln garnieren.

## *Zubereitungszeit*

ca. 45 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 4 Personen*

- 200 g Frischkäse
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Saft einer Zitrone
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 200 g Edamer Käsescheiben
- 8 Scheiben Vegane Mühlen Salami Klassisch
- 2 Köpfe Römersalat
- 1 Tomate
- 4 Ciabatta-Brötchen

## *Nährwerte pro Portion*

2.040 kJ (492 kcal)  
23 g Eiweiß  
25 g Fett  
38 g Kohlenhydrate