

## Gebackene Sandwichröllchen mit frischem Paprika und Schnittlauch

### Zutaten für ca. 4 Röllchen:

4	Scheiben	Vollkornsandwich
1	Stk.	Paprika (groß)
1/4- 1/2	Bund	Schnittlauch

für den „Dip“

20	g	PROVAMEL Bio Soja Backen und Streichen
15	g	Estragon Senf
5	g	Kapern
1	g	Tomatenmark
1/4	Stk.	geriebene Zwiebel (je nach Geschmack auch weniger verwenden) frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Von den Sandwichscheiben die Ränder abschneiden und mit einem Nudelholz ganz dünn „ausrollen“ (bzw. „plätten“).

Für den „Dip“ alle Zutaten in einem Blitzhacker oder mit dem Schneebesen kurz vermengen (wobei PROVAMEL Backen und Streichen Zimmertemperatur haben sollte) und ein wenig ganz fein geriebene Zwiebel (das geht am besten mit der feinsten Seite der 4-Kantreibe) und einen Hauch Pfeffer zugeben.

Die ausgerollten Scheiben Vollkornsandwich damit bestreichen und die feinen Würfel der Paprika (ca. 2x2 mm) sowie den fein geschnittenen Schnittlauch darauf verteilen.

Die Sandwichscheiben aufrollen und auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft (ca. 5 Min.) knusprig ausbacken.

### Tipp:

Gerne kann auch etwas geriebener Käse auf den noch nicht zusammen gerollten Scheiben verteilt werden. Die gebackenen Sandwichröllchen schmecken auch kalt sehr gut.