

Bouchées de Bretzels au concombre et cream cheese

Voyagez avec une recette aux Bretzels Herbes de Provence et Huile d'Olive !

environ 6 personnes



up to 20 Min.



Ingrédients:

Roulés de concombre au cream cheese:

1 concombre
150 gr. de cream-cheese
1 tranche de jambon cru
environ 1 c. à c. d' herbes de Provence
environ 3 rondelles de Tomates confites

Bretzels Ancel:

1 sachet de Bretzels Herbe de Provence et Huile d'Olive

1 Préparation cream cheese:

- Hachez finement les pétales de tomates confites et la tranche de jambon cru.
- Mélangez-les au cream-cheese.

2 Préparation tagliatelles de concombre:

- Réalisez 6 tagliatelles de concombre à l'aide d'un économètre.
- Coupez-les en 2 pour obtenir 12 tagliatelles

3 Assemblage:

- Tartinez-les d'une fine couche de cream-cheese les tagliatelles de concombre
- Placez un Bretzel au centre en laissant la moitié du bretzel en dehors de la tagliatelle.
- Enroulez la lamelle autour du bretzel.
- Saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence.

Servez sans attendre !