

Die Käserolle

Zutaten:

2 Päckchen Gouda/ Edamer (Scheiben)

125 g Butter

250g Sahne- Schmelzkäse

2 Bund Schnittlauch (alternativ auch schon geschnittenen Schnittlauch im Päckchen)

3 hartgekochte Eier

1 Päckchen gekochten Schinken

Pfeffer

Baguette+ Salatblätter

Zubereitung:

- 1) Das Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Käse überlappend (ca. 1cm) belegen. Bei 50°- 100° Grad im Ofen etwas erwärmen bis der Käse weich ist und sich andrücken lässt.
Abkühlen lassen und das Papier mit dem Käse vom Blech ziehen.
- 2) Die weiche Butter mit dem Schmelzkäse, dem Pfeffer, den kleingehackten Eiern und dem Schnittlauch verrühren. Den gekochten Schinken (in kleine Würfel schneiden) unter die Masse heben. Das Ganze auf die Käseplatte streichen und alles fest zu einer Roulade zusammenrollen. Diese Roulade wird dann ca. sechs Stunden kalt gestellt.
- 3) Fertig zum servieren!

Tipp: Baguette- Brotstücken mit Salatblättern belegen und eine Scheibe Käserolle drauflegen.

