

Käserolle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Scheiben Edammer, 75 gr Butter, 100 gr Schmelzkäse (Rahmecken), 0,5 Zwiebel (klein gehackt), 2 Eier (hart gekocht), 0,5-1 Teelöffel Senf, 125 gr Salami (fein geschnitten), 5 Essiggurken, 0,5 roten Paprika.

Die Vorbereitungen:

Edamer auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen (die Ränder sollten etwas übereinander liegen). In den warmen Backofen schieben, damit die Scheiben etwas zusammenschmelzen. Die Käsefläche erkalten lassen.

Für die Füllung:

Butter - Schmelzkäse - gehackte Zwiebel - gekochte EiGELB - Salz - Pfeffer und Senf zu einer glatten Creme verrühren.

Die Zubereitung:

Die Hälfte der Fülle auf der Käsefläche verstreichen, dünn mit fein geschnittener Salami belegen, die zweite Hälfte der Fülle darauf geben. Mit in Streifen geschnittenen Essiggurken und fein gehacktem roten Paprika und den gekochten EiWEISS bestreuen, festdrücken und zusammenrollen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Rolle in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf mit Butter bestrichenen Weißbrotscheiben legen und servieren.

Guten Apetit!

Tipp: Die Scheiben schmecken auch lecker auf

Laugengebäck

Der Schmelzkäse kann in jeder

Sorte (Geschmak) verwendet werden