

Käse-Rolle

mit Frischkäse und Kochschinken



SIE BRAUCHEN:

- 9 Scheiben Edamer-Käse
- 2 Pck. Frischkäse á 200 g
- 6 Scheiben Kochschinken,
z. B. Blumberger Garschinken
von SCHWARZWALDHOF
- 1 Bund Schnittlauch
etwas Milch (bei Bedarf)

Zuerst die Käsescheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech so anordnen, dass 3 Reihen á 3 Scheiben Käse ein Viereck ergeben. Die Scheiben müssen lückenlos an den Kanten übereinander liegen.

Geben Sie das Backblech nun bei ca. 180 °C Umluft für ungefähr 10 Minuten in den Ofen. Nachdem die Kanten miteinander verschmolzen sind, holen Sie das Blech wieder heraus und lassen Sie den Käse leicht abkühlen.

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Füllung vor. Schneiden Sie den Schinken in kleine Streifen und hacken Sie den Schnittlauch klein. Geben Sie den Frischkäse, den Schinken und den Schnittlauch in eine Schüssel und vermengen Sie die Masse gut. Um die Masse besser vermischt zu bekommen, können Sie auch etwas Milch zugeben. Geben Sie jetzt die Masse auf den Käse und lassen Sie dabei an allen Seiten ungefähr 1 bis 2 cm frei, damit Ihnen die Füllung beim Rollen nicht ausläuft. Wichtig! Der Käse darf nicht zu kalt werden. Rollen Sie nun den Käse nicht allzu fest zusammen und schneiden Sie ca. 2 cm starke Scheiben. Fertig!

