



Fingerfood Käseröllchen

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

2 Packungen
Heinrichsthaler Gouda
Scheiben
250 g Frischkäse
3 Eier (hartgekocht)
1/2 Bund Schnittlauch
1 TL Senf
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backblech mit Backpapier auslegen, den Heinrichsthaler Gouda in Scheiben so darauf verteilen, dass sie 1 cm. überlappen. Bei 100° C für ca. 10-15 Minuten in den Ofen, so dass der Gouda schmilzt und eine gleichmäßige Fläche entsteht.

In der Zwischenzeit die Eier fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden und beides mit Frischkäse und Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Gouda-"Platte" abgekühlt ist, die Frischkäse-Ei-Masse gleichmäßig darauf verteilen und die lange Seite aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und nochmal kalt stellen.

Das Baguette in Scheiben schneiden, Salat putzen und je ein Blatt auf die Baguettescheiben legen.

Die Käserolle in je 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Salat legen.... das war's schon!

ZUBEREITUNGS- ZEIT

15 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten
appetit!*