

Männerkochkreis - 24. Februar 2016

## Vorspeise – gefüllte Käserolle auf Blattsalat

(Zutaten für 6 – 8 Personen)

300 g            8 Scheiben - Butterkäse oder Schnittkäse (Gauda)

4 - 5 Stck.      kleine Ecken Schmelzkäse (verschiedene Sorten:  
Pfeffer, Chilli, Tomate u.a.)

200 - 250 g     4 bis 5 verschiedene Sorten Schinken (gekochter und  
geräucherter)

100g            Wurst (Jagdwurst, Lyoner o.ä.)

4 – 5 Stck.     Eier

100 - 125 g    Butter

1 x    Creme Fraiche (Kräuter)

1     Zwiebel

1 Bd. Petersilie

1 Bd. Schnittlauch

Salz/Pfeffer

Chiabatta

Nudelholz

### Zubereitung

**Butterkäse** in Folie warm stellen (mindestens 25 ° - 30 Grad), dieser muss geschmeidig /weich sein.

**Schnittkäse** in einem verschließbaren Gefäß im Wasserbad erwärmen - muss weich/geschmeidig sein.

Zwischenzeitlich die Füllung zubereiten.

Butter warm halten/geschmeidig sein,

Unter die Butter Creme Fraiche und Schmelzkäse mischen (dafür eignet sich bes. eine Küchmaschine mit Knethaken).

Eier hart kochen.

Schinken, Wurst , Eier, Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie sehr fein würfeln/wiegen (Wiegemesser) und anschließend vorsichtig unter die Butter / Creme Fraiche und den Schmelzkäse heben.

### **Vorbereitung der Rolle**

Auf dem Küchentisch oder Kuchenbrett Backpapier auslegen und drauf die „weichen Scheiben“ Käse auslegen (insgesamt 8 Scheiben).  
Mit dem Nudelholz ausrollen, um eine geschlossene Fläche/ Boden zu erreichen.

Anschließend die vorbereitete Füllmasse gleichmäßig auf den „Käseboden“ verteilen (an den Seiten sollte ca. 1 cm frei bleiben).

Jetzt den Käse mit Füllung vorsichtig zusammenrollen (versuchen eng zu rollen).  
Die Käserolle sofort in den Kühlschrank legen (mindestens 60 min).

Aus der Käserolle ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden und auf den vorbereiteten Salatteller (Feldsalat /Blattsalat/ Tomaten u.a.) verteilen und servieren.

Dazu wir Ciabatta gereicht.

Guten Appetit !!!