

Käserolle

400 g Schnittkäse (jung, ohne Löscher)

100 g Butter (zimmerwarm)

1-2 Eier

300 g Schmelzkäse (Sorte nach Belieben)

Schinken oder Putenbrust (in Scheiben)

frischer, roter Paprika

Kräuter, Salz, Pfeffer

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Käsescheiben darauf so verteilen, dass eine große, zusammenhängende Platte entsteht. Bei 150°C ca. in den vorgeheizten Backofen geben und unter Aufsicht so lange erwärmen, bis der Käse zu einer zusammenhängenden Fläche verläuft.

Sobald dies geschehen ist, das Blech sofort aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter mit den gewürfelten Eiern und Paprika, dem Schmelzkäse, den Kräutern und den Gewürzen zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Jetzt die Schinkenscheiben auf der Käseplatte verteilen.

Danach die Masse auf den Schinkenscheiben verstreichen und mit Hilfe des Backpapiers aufrollen.

Diese Rolle fest in Alufolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Käserolle wird wieder fest und man kann sie dann mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Entweder serviert man die (geschnittene) Rolle "solo" oder man nimmt Stangenweißbrot-Scheiben mit einem Salatblatt und platziert darauf jeweils eine Scheibe der Käserolle.

Guten Appetit.