

REZEPT

Frischkäserolle

Dieses Rezept wurde von Claudia Scheu, Waldhof Grabenstetten, und Lena Mayer, Biohof Berghülen, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Lena Mayer ist die Tochter unseres Vertragslandwirts Bernd Schweiss aus Grabenstetten, bei dem unser Richards Rotkornweizen und unser Goldlein angebaut wird.



Zubereitungszeit: 30-45 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 8 Scheiben Gouda
- 50 g Butter
- 3 hart gekochte Eier
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- Schnittlauchröllchen, Mayonnaise, Salz & Pfeffer
- Eisbergsalat
- 2 Becher Kräuterfrischkäse
- 4 Scheiben gekochten Schinken

Zubereitung:

1. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die Käsescheiben lagern, sodass sie leicht übereinanderlappen. Das Blech in den vorgewärmten Backofen schieben und die Käsescheiben bei 150 Grad C miteinander verschmelzen lassen
2. Die Butter cremig rühren, Frischkäse dazugeben und mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer würzen.
3. Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Schnittlauch unter die Buttermasse rühren.

Rezept und Bilder: Claudia Scheu, www.waldhof.de und Lena Mayer, Biohof in Berghülen

4. Blech nach max. 10 Minuten aus dem Ofen nehmen. Masse auf den Käse streichen, Schinkenscheiben flächig drauflegen und mit Hilfe des Backpapiers aufrollen.
5. Rolle kaltstellen.
6. Später die Rolle in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Baguette schräg in 1 cm dicke Scheiben aufschneiden.
8. Mayonnaise drauf streichen, Salatblatt und je eine Käserollenscheibe drauflegen. Mit Schnittlauch und eventuell einer Schnittlauchblüte dekorieren.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich gut als Mitbringsel auf Partys. Herzhaftes Finger-Food, das immer gut ankommt. Die Frischkäserolle kann auch über Nacht im Kühlschrank bleiben und dann erst am Folgetag auf die Baguettescheiben gelegt werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!