



## Käserolle

### Zutaten:

- 500 g Gouda oder Edamer Käse
- 125 g Butter
- 250 g Sahneschmelzkäse
- 2 Bund Schnittlauch
- 3 hartgekochte Eier
- 400 g Kochschinken
- Pfeffer

### **Füllung:**

Den Schnittlauch fein hacken. Die Eier schälen und würfeln.

Bis auf 8 Scheiben Kochschinken den Schinken würfeln.

Die Butter schaumig rühren, den Schmelzkäse dazugeben und verrühren.

Den Schnittlauch darunter mischen und mit Pfeffer abschmecken. Die Ei- und Schinkenwürfel dazugeben.

### Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen, mit Käse belegen (Käse etwas überlappen lassen) bei 50 - 100 Grad etwas erwärmen bis er weich ist und sich andrücken lässt.

Abkühlen lassen (ca. 5 Min.), das Papier mit dem Käse vom Blech herunterziehen.

Die 8 Scheiben des restlichen Kochschinken auf den Käse belegen. Anschließend kommt die vorbereitete Masse auf den Schinken. Zum Schluß alles fest zusammenrollen und kaltstellen.

Mit Salatblätter, Dillzweigen auf Weißbrotscheiben garnieren

Dieses Rezept wurde eingereicht von:

*T.Scheuermann, Bad König*