



Käserolle

im großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 1 Pack . Gouda (8 Scheiben)
- 200 g Schmelzkäse
- 100 g Butter
- 3 hartgekochte Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Scheiben gekochter Schinken
- 1 TL Knofi- Genusssalz von Edelschmaus
- 1 TL Bruschetta Gewürz von Edelschmaus

So wird's gemacht

- Den Käse auf den Ofenzauberer auslegen. Die Scheiben leicht überlappen . Bei **100 °C Ober / - Unterhitze** solange im Ofen lassen, bis eine ganze Fläche entstanden ist. Etwas abkühlen lassen.
- Butter und Schmelzkäse in einem Topf verflüssigen.
- Schnittlauch, gekochte Eier und Schinken in sehr kleine Würfle schneiden und in die Nixe umfüllen . Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter – Käse – Masse verrühren.
- Gesamt Masse mit dem kleinen Streicher auf der Käseplatte verteilen und von der kurzen Seite her aufrollen.
- Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen
- Danach die Rolle in schmale Stücke schneiden und anrichten .
- Dazu passt super Baguette aber auch sehr lecker als Vorspeise auf einem Salatblatt serviert.