Rezept für Käserolle - der Klassiker für Besuch und Feiern

VON Lari

PORTIONEN
1 Portionen

ZEIT
10 Min

ZUTATEN

- 8 Scheiben Gouda
- 125 g Butter
- 250 g Sahne Schmelzkäse
- 2 Bund Schnittlauch (am besten ganz frisch aus dem eigenen Garten ;-))
- 4 Scheiben gekochten Schinken
- 2 hartgekochte Eier
- nach Belieben Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Käsescheiben auf ein Backblech (mit Backpapier) legen, sodass sich die Ränder leicht überlappen. Ich mache immer zwei Reihen - 4 Scheiben oben, 4 Scheiben unten. Den Käse bei ca. 80°C leicht im Backofen erwärmen, bis er weich ist, die Ränder sich gut andrücken lassen und zusammen kleben (das dauert meist nur so 2-3 Minuten). Anschließend ein wenig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter erwärmen (das mache ich meistens einfach schnell in der Mikrowelle) und zusammen mit dem Schmelzkäse, der gewünschten Menge Pfeffer (bei mir sind es meist 3-4 Prisen) und den hartgekochten Eiern vermischen. Ihr könnt die Eier entweder vorher schon klein schneiden oder einfach alles in einen Mixer geben. Einen Bund Schnittlauch dazu schneiden und anschließend die Crème auf die abgekühlte Käseplatte streichen. Der Käse sollte nicht mehr ganz so warm sein, sonst schmilzt die Crème, allerdings ist es wichtig, dass er immer noch schön weich ist, denn, der Käse soll ja später noch zusammengerollt werden. Aber dazu im nächsten Schritt ;-)

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.

ZUBEREITUNG

und alles zu einer Roulade zusammenrollen. Für eine vegetarische Variante also einfach nur den Schinken weglassen. Den zweiten Bund Schnittlauch benutze ich immer zum Verzieren und schneide ihn oben auf die Käserolle. Schmücken lässt sie sich übrigens auch sehr gut, indem man sie auf eine Platte legt und mit Salatblättern und Weintrauben umrahmt. Ich schneide sie am liebsten schon in Scheiben und lege sie als verzehrfertige Häppchen auf ein Stück Baguette. Da könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen! :)

Den Gästen servieren und aufpassen, dass ihr selbst auch noch was abbekommt! :-D Ganz wichtig ist übrigens auch, das Rezept bereitzuhalten, danach fragen erfahrungsgemäß nämlich echt viele auf Geburtstagsfeiern oder zu welchem Anlass auch immer man die Käserolle mitbringt. ;-) Für mich ist sie das absolute Muss, wenn ich selbst Feiern ausrichte oder Gäste habe, weil sie so super schnell gemacht ist und dabei sooooo lecker schmeckt! Aber ganz viele wünschen sich auch immer, dass ich sie zu ihrer Feier mitbringe - so ist die Käserolle also sicherlich nicht nur mein Lieblingsrezept. Ich hoffe, ihr habt genauso viel Freude

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.