

# Goudaröllchen auf Brottalern

etwa 60 Stück

Zubereitungszeit: 45 Min.

Pro Stück:

E: 3 g, F: 5 g, Kh: 4 g,

KJ: 316, kcal: 75

- 1 Pck. (150 g) Frischkäse mit Kräutern (z. B. Bresso)
- 1 Pck. (200 g) Frischkäse
- 2 Zwiebeln
- 50 g roher Schinken
- 80 g mittelalter Gouda
- 2 gepellte, hart gekochte Eier
- 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

- Salz, Pfeffer
- Currypulver
- 6 große Scheiben junger Gouda (etwa 11 x 15 cm)
- 80 g Butter
- etwa 60 Schwarzbrottaler (Ø 4 cm)

**1** Kräuterkäse und Frischkäse in eine Schüssel geben. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Schinken, Gouda und Eier fein würfeln und alles mit Schnittlauchröllchen zu der Käsemasse geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

**2** Von den Goudascheiben die Rinde entfernen. Die Käsemasse auf die Goudascheiben streichen. Von der kürzeren Seite her fest aufrollen, in ein genügend großes Stück Alufolie fest einwickeln und kühl stellen.

**3** Die Goudarollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die dünn mit Butter bestrichene Schwarzbrottaler legen.

■ **Tipp:**

Die Goudarollen können 1–2 Tage vor dem Verzehr vorbereitet werden.

# Käse-Biskuit-Schnitten

Zubereitungszeit: 40 Min.,  
ohne Gelierzeit

Pro Portion:

E: 12 g, F: 16 g, Kh: 8 g,

KJ: 986, kcal: 236

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1 Prise Zucker
- 1/2 gestr. TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Speiseöl
- 75 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver

- 75 g fein geriebener Parmesan

Für die Füllung:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Crème fraîche mit frischen Kräutern
- 400 g Hüttenkäse
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch

**1** Für den Biskuitteig Eier, Eigelb, Zucker, Salz und Pfeffer 2 Mi-

nuten mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Öl unterrühren.

**2** Mehl mit Backpulver sieben, mit Parmesan mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unter die Eiermasse rühren.

**3** Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (30 x 40 cm) streichen, das Backblech in den Backofen schieben und sofort backen.

(Fortsetzung Seite 16)