

Käserolle

(mit Schönegger Almwiesenkäse und Bauern-Frischkäse)

Zutaten:

- 300 g Almwiesenkäse
- 200 g gekochten Schinken
- 300 g Bauern-Frischkäse
- 1 Bund frische Kräuter
- 3 hartgekochte Eier
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Salz
- etwas Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Almwiesenkäse in zwei Gefrierbeutel aufteilen, in einem Topf mit Wasser legen und bei mittlere Hitze schmelzen lassen.
2. Die Kräuter fein hacken, unter den Bauernfrischkäse heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend noch die hartgekochten Eier klein schneiden.
3. Den geschmolzenen Almwiesenkäse zwischen zwei Backfolien dünn ausrollen, mit Bauernschinken, Kräuterfrischkäse und den Eiern belegen, danach fest zusammenrollen und kühl stellen.
4. Beim Anrichten in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf ein frisches Bauernbrot legen.

Guten Appetit!

