

Alpkäse-Röllchen mit Frischkäse-Nuss-Füllung

Dessert für 4 Personen

ZUTATEN

8 Scheiben halbharter Alpkäse, ca. 1,5 mm dick und ca. 10 -15 cm Lang, ohne Rinde, zimmerwarm

160 g Frischkäse, z. B. Galakäse

50 g Baumnüsse, fein gehackt

etwas Salz

wenig Pfeffer

Füllung

160 g Frischkäse

50 g Baumnüsse, fein gehackt

etwas Salz und Pfeffer

Zum Garnieren

Früchte, z. B. Heidelbeeren, Trauben, Birnen, Äpfel

einige Baumnüsse

etwas Birnell oder Kastanienhonig



ZUBEREITUNG

1 Für die Füllung Frischkäse und Baumnüsse verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2 Alpkäsescheiben mit der Füllung bestreichen, vorsichtig aufrollen, 2 Stunden kühlstellen.

3 Jede Rolle halbieren, auf Tellern anrichten, mit Birnell beträufeln und mit Früchten und Nüssen garnieren.

TIPPS

Die Röllchen lassen sich gut ein paar Stunden vorher vorbereiten.