

Rezepte Kolping-Theater

Lachsrolle

50 g Parmesan fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen

4 Eier schaumig schlagen

70 g Emmentaler

150 g Spinat gefroren und gehackt

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Pfeffer

Muskat im Mixer zerkleinern

Miteinander verrühren und auf das mit Parmesan bestreute Backblech streichen. 10-15 Minuten bei 200 Grad backen.

Abkühlen lassen, Füllung (siehe unten) darauf verstreichen und einrollen. Danach kalt stellen.

Füllung:

200 g Räucherlachs

200 g Kräuterfrischkäse

Alles im Mixer zerkleinern

Schinken-Käse-Rolle

500g Gaudakäse am Stück in Folie im Wasserbad ca. 20 Minuten erhitzen bis er durch und durch weich ist.

300g Schmelzkäse

300 g gekochter Schinken

3 hartgekochte Eier

Schnittlauch

150 g Butter

} klein schneiden, miteinander vermengen

Gaudakäse auf Alufolie ausrollen, Masse darauf verteilen, aufrollen.

In Alufolie eingepackt über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren in Scheiben geschnitten auf Baguette-Brotscheiben anrichten.