

Käse-Roulade



Zutaten:

150g Allgäuer Bergkäse (gerieben)
50g Butter
Cayennepfeffer
300g Doppelrahmfrischkäse
4 Eier
gelbe und grüne Paprikaschote
50g Mehl
250ml Milch
Muskatnuss
2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zuerst die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl darin erhitzen. Danach mit Milch ablöschen und den geriebenen Bergkäse darin schmelzen. Eier trennen und davon das Eigelb unterziehen. Die Masse kräftig würzen und etwas abkühlen lassen. Das übrige Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Anschließend ein Blech mit Backpapier auslegen und die Teigmasse darauf glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 Minuten backen, danach leicht abkühlen lassen.

Für die Füllung Frischkäse, Paprikawürfel und Schnittlauch verrühren und würzen. Den gebackenen Käseteig damit bestreichen und mit dem Backpapier zu einer Roulade aufrollen. Zum Schluss auf dem Blech mit dem restlichen Bergkäse bestreuen und unter dem Grill gratinieren bis der Käse Farbe bekommt.