



„Eine komische Oper ...“

Emmentaler Röllchen (20 Portionen)

Zutaten: 200 g Emmentaler in dünnen Scheiben, 120 g Frischkäse, 10 g Mohn, 10 g Haselnüsse gemahlen, 1 Bund Petersilie, Meterbrot, Butter, Obst zum garnieren .

Geschirr: 1 Schneidebrett, 1 Schüssel, 1 Pfanne, 1 Gabel, 1 Schneidemesser, 1 Messer

Emmentaler Röllchen schmecken als kleiner Snack und lassen sich auch in größeren Mengen einfach für ein kaltes Buffet vorbereiten. Der feine Mohn verleiht den Emmentaler Röllchen eine leichte Knusprigkeit. Den Emmentaler am besten an der Käsetheke in etwas dünnere Scheiben schneiden lassen, damit sich der Käse besser aufrollen lässt. Den Emmentaler auf ein Küchenbrett legen. Frischkäse in eine kleine Schüssel füllen und mit einem Esslöffel Mohn verrühren. Gewürze sind nicht notwendig. Einen leicht gehäuften Esslöffel gemahlene Haselnüsse in eine beschichtete Pfanne geben und unter Rühren anrösten, bis sie anfangen zu duften. Die Haselnüsse unter den Frischkäse mischen. Petersilie fein hacken, mit dem Frischkäse verrühren und auf den Emmentaler streichen. Dabei den Frischkäse auch über die Löcher vom Käse streichen. Den Emmentaler über die kurze Seite nicht zu fest aufrollen und mit einem scharfen Kochmesser in mundgerechte Scheiben schneiden, wie oben auf dem Bild zu sehen. Dabei das Messer nach jedem Schnitt mit einem Papiertuch säubern. Die Emmentaler Röllchen lassen sich gut vorbereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



Die Ernährungs- Projekte
und Arbeitsgemeinschaften werden gefördert von Get
..das Netzwerk für Nachhaltigkeit und respektvollen Umgang
mit Lebensmitteln in Taufkirchen (Vils) und Umgebung
www.gemeinsamtafeln.jimdo.com

