

Alpkäse-Röllchen mit Frischkäse-Nuss-Füllung

Dessert für 4 Personen

8 Scheiben halbharter Alpkäse, von ca. 1,5 mm Dicke und ca. 10–15 cm Länge, ohne Rinde, zimmerwarm

Füllung

160 g Frischkäse, z. B. Galakäse

50 g Baumnüsse, fein gehackt

Salz, wenig Pfeffer

Zum Garnieren

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

Baumnüsse

Birnell oder Kastanienhonig

Zubereitung

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

Alpkäsescheiben mit der Füllung bestreichen, vorsichtig aufrollen, 2 Stunden kühl stellen. Jede Rolle halbieren, auf Tellern anrichten, mit Birnell beträufeln und mit Früchten und Nüssen garnieren.

Tipp

Die Röllchen lassen sich gut ein paar Stunden vorher vorbereiten.

