

## Käseröllchen

**Zutaten** 4 Scheiben Käse (z.B. Raclettekäse, Rahmtilsiter, milder Appenzeller,) à ca. 25 g, 1 Packung Kräuterfrischkäse ca. 125 g, 1 Ei gekocht, 3 Essiggurken, 1 Zwiebel.

**Zubereitung** Eier, Zwiebeln und Essiggurken in feine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse mischen. Die Masse auf die Käsescheiben streichen, diese satt aufrollen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Wer es mag kann sie auch auf Cracker oder rund ausgestochenes Pumpernickelbrot legen.

---

[www.schlarafflatg.ch](http://www.schlarafflatg.ch)

[www.tafelfreuden-bodensee.ch](http://www.tafelfreuden-bodensee.ch)

**Thurgau**



**BBZ Arenenberg**