



Rahmkäse-Kräuterrollen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN CA. 16 ROLLEN:

8 Scheiben	LUZERNER Rahmkäsescheiben
160 g	Gala EMMI Frischkäse
40 g	Naturjoghurt
	Salz & Pfeffer aus der Mühle
½ Pack	Schnittlauch
½ Pack	Petersilie

TIPP:

Perfektes Käsepero Rezept

ZUBEREITUNG:

Gala-EMMI-Frischkäse mit einem Schneebesen cremig verrühren. Naturjoghurt begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und unter die Frischkäsemasse geben.

LUZERNER Rahmkäsescheiben auslegen und mit Frischkäsemasse bestreichen. Nun die Rahmkäse-Kräuterrollen satt einrollen, mit zwei Zahnstocher fixieren und in der Mitte halbieren und auf Aperoplatten anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 15 Minuten