

# Käsehäppchen auf Pumpernickel

Zutaten | 4 Portionen

½ Pck.	Kräuterfrischkäse
½ Pck.	Joghurtfrischkäse
1	Zwiebel
25 g	Kochschinken
40 g	Gouda, mittelalt
1	Ei, hartgekocht
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer
	Currypulver
3 Scheiben	Gouda, jung
40 g	Butter
30 Scheiben	Pumpernickeltaler

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung:

- Kräuterfrischkäse und Joghurtfrischkäse verrühren.
- Zwiebel abziehen und fein würfeln.
- Hartgekochtes Ei pellen. Die Rinde vom Käse entfernen. Schinken, Gouda und Ei ebenfalls fein würfeln.
- Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
- Zwiebeln, Ei, Schinken, Schnittlauch und Gouda unter die Frischkäsemasse rühren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.
- Die Goudascheiben entrinden, die Käsemasse auf die Goudascheiben streichen und von der kürzeren Seite her fest aufrollen.
- Käserollen in Alufolie fest einwickeln und kühl stellen.
- Käserollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Pumpernickeltaler mit Butter bestreichen und Käseröllchen darauf verteilen.

## Tipp:

Die Käsehäppchen auf Pumpnickel lassen sich prima vorbereiten. Die Käserollen können 1 bis 2 Tage vor dem Verzehr zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 161 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
348 kcal	18 g	32,8 g	16,3 g	230 mg