KNUSPRIGE KÄSEROLLEN

Eigentlich wollte ich Käseknochen machen, doch der Käse wollte nicht so wie ich 🤣 und zerfloss einfach in riesige ovale Fladen. Kann bei neuen Ideen passieren und dann muss man umdisponieren.

Also entstanden diese gefüllten und sehr 🧀 KNUSPRIGEN KÄSEROLLEN 🧀 und das mit nur 2 Zutaten.

Für dieses einfache Rezept brauchst Du nur folgende

ZUTATEN:

- 50g Käse (hier: Gouda, Parmesan), gerieben
- kleine Stücke getrocknete Lunge oder andere Leckereien zum Füllen der Rollen

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen

o den geriebenen Käse in Haufen auf ein Backblech mit Backpapier geben und ins Backrohr schieben

o wenn der Käse geschmolzen ist, rausholen und kurz etwas abkühlen lassen

o mehrere kleine Stücke getrocknete Lunge aneinander an ein Ende reihen und den Käse vorsichtig einrollen

o danach nochmal ins Backrohr geben, die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und noch etwa 10 Minuten weiterbacken

o bei etwa 60 Grad dann noch nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen

Viel Spaß beim Nachmachen 🌸

© DI Vanessa Rössler
www.barf-beratung.at