

## Kräuterrolle mit Frischkäse

### Zutaten (für den Teig):

- 300 ml Milch
- 4 Eier
- 2 EL Öl
- 100 g Mehl
- etwas Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Milch erwärmen. Die Eier trennen. Das Eigelb in eine Schüssel geben. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Milch unter Rühren nach und nach zum Eigelb geben, bis die Masse schaumig geschlagen ist. Das Öl unterschlagen. Schließlich erst das Mehl und dann das Eiweiß mit einem Schneebesen unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

### Zutaten für die Füllung:

- 1 Bund verschiedene frische Kräuter, z.B. Schnittlauch, Bärlauch, Fenchel, Pimpinelle, Dill oder Kapuzinerkresse
- 50 g gekochter Schinken
- alternativ: Räucherlachs
- 200 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 100 g Quark
- ¼ TL Salz
- 1 gehäufter TL Meerrettich
- etwas Cayenne-Pfeffer

Kräuter waschen und fein hacken. Den Kochschinken/Lachs in feine Würfel schneiden. Die Kräuter und den Schinken/Lachs mit den restlichen Zutaten verrühren.

Den Pfannkuchen vom Blech auf ein sauberes Handtuch stürzen, das Backpapier abziehen und den Pfannkuchen lauwarm abkühlen lassen. Die Kräuter-Frischkäse-Creme darauf verstreichen und wie eine Biskuitrolle einrollen. Mit Klarsichtfolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die Kräuterrolle in feine Scheiben schneiden und mit Blüten aus dem Garten verzieren.

Sendung/Quelle: NDR Info

Letzter Sendetermin: 29.03.2014

Koch/Köchin: Hannelore Eggelmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)