

## Rezept

# Edamer Schinkenröllchen

Ein Rezept von Edamer Schinkenröllchen, am 17.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> frische milde rote Chilischote          | <b>1</b> weiße Zwiebel                          |
| <b>1 EL</b> Kapern                               | <b>50 g</b> weiche Butter                       |
| <b>150 g</b> Doppelrahm-Frischkäse               | Salz  |
| Pfeffer  | 1/2 TL getrockneter Thymian                     |
| <b>2</b> lange grüne Lauchblätter                | <b>8</b> große Scheiben Edamer Käse (ca. 350 g) |
| <b>8 Scheiben</b> gekochter Schinken (ca. 150 g) |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Chili waschen, putzen und längs aufschlitzen, die Kerne samt Trennwänden entfernen. Die Schote ganz klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Kapern trockentupfen und ebenfalls fein hacken.
2. Die Butter in einer Schüssel cremig rühren, den Frischkäse zugeben und alles cremig verrühren. Chili und Zwiebel mit Kapern untermischen, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken, ca. 1 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Die Lauchblätter längs in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser sekundenlang überbrühen, bis sie biegsam sind. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.
3. Fürs Picknick jeweils 1 Scheibe Edamer mit 1 Schinkenscheibe belegen, darauf die Frischkäse-Remoulade verteilen und die Scheiben aufrollen. Mit den Lauchstreifen zusammenbinden und in eine Plastiktüte packen. In einer Kühltasche transportieren.