

## Christian Henze Käseroulade mit Feldsalat

Donnerstag, 16. Februar 2023  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**

### Zutaten:

Für die Roulade:

450 g	Bergkäse, in dünnen Scheiben
150 g	gekochter Schinken, in Scheiben
1/2 Bund	glatte Petersilie
1/2 Bund	Schnittlauch
200 g	Doppelrahmfrischkäse
200 g	Magerquark
1 Msp.	Paprikapulver, edelsüß
1 Msp.	Kümmel
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Sahne (nach Belieben)

Für den Salat:

100 g	Feldsalat
2 EL	Obstessig
2 EL	neutrales Pflanzenöl (z. B. Maiskeimöl, Sonnenblumenöl)
2 TL	scharfer Senf
1 Prise	Zucker
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Roulade die Käsescheiben leicht überlappend auf das Backpapier legen und mit Schinken belegen.
3. Für die Füllung Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein schneiden.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Frischkäse, Quark, Schnittlauch, Petersilie, Paprikapulver und Kümmel glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Mischung zu fest ist, mit der Sahne streichfähig verrühren. Tipp: Kümmel mit einem TL Frischkäse vermischen, auf ein Schneidebrett streichen und fein hacken.
6. Vorbereitete Käse- und Schinkenscheiben im vorgeheizten Ofen 1-2 Minuten erhitzen, bis der Käse warm wird und leicht schmilzt. Achtung: Der Käse darf nicht zu sehr schmelzen, sonst lässt sich die Roulade später nicht aufrollen.
7. Die Frischkäsecreme auf die warme Schinken-Käse-Platte streichen und mithilfe des Backpapiers zu einer Rolle formen.
8. Das Backpapier entfernen und die Käseroulade in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden.
9. Für den Salat den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern.
10. Essig, Öl und Senf verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
11. Die Vinaigrette über den Feldsalat träufeln und locker vermengen.
12. Lauwarme Rouladenscheiben und Feldsalat auf vier Tellern anrichten und servieren.



Pro Portion: 780 kcal/ 3270 kJ, 4 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß, 62 g Fett