

Käseröllchen mit Haselnusspesto

(mit Schönegger Almwiesenkäse und Bergler 5 Monate)

Zutaten Röllchen (für 4 Personen)

- 8 Scheiben Toastbrot extra groß
- 1 Stück Radiccio rosso, bevorzugt die Spitzen
- 100 g Almwiesenkäse
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 2-3 große Lauchblätter (vom Lauchgrün)
- etwas Kresse
- Olivenöl

Zutaten Pesto

- 70 g Haselnüsse, grob gehackt
- 140 g Olivenöl
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 2 Stängel Pfefferminze
- 1 Handvoll Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 30 g Bergler 5 Monate



Zubereitung

- 1.) Für das Pesto gehackte Haselnüsse bei geringer Hitze in Olivenöl leicht anrösten und auskühlen lassen.
 - 2.) Basilikum, Pfefferminze, Petersilie, Knoblauch, Zitronenschale, Zitronensaft mit gewürfelm Bergler pürieren und unter die Haselnuss-Öl-Mischung rühren.
 - 3.) Ränder des Toastbrots entfernen und mit einem Nudelholz ausrollen.
 - 4.) In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, abgezupfte Radicchioblätter darin kurz anschwitzen und beiseite stellen.
 - 5.) Radicchioblätter auf den Toastbrotscheiben verteilen und mit geriebenem Almwiesenkäse und Basilikumblättern belegen.
 - 6.) Lauchblätter der Länge nach in feine, lange Streifen schneiden. Toastbrotscheiben fest einrollen und mit Lauchstreifen festbinden.
 - 7.) Pfanne oder Grill vorheizen, Toastbrotrollen anbraten und mit Pesto und etwas Kresse bestreut servieren.
- Tipp: Damit das Festbinden der Rollen leichter fällt, können die Lauchstreifen vorher kurz blanchiert werden.