

Käserolle Barbara

250	g	Doppelrahm- Frischkäse	gut schaumig rühren
150	g	Greyerzer	beide Käse sehr fein gerieben
60	g	Bergkäse	Alle Zutaten mit dem Frischkäse mischen
12	grüne	Oliven, gehakt Pfeffer, Paprika	
1	Lf.	Sherry	
4-6	Lf.	Nüsse gemischt, Baumnüsse, Haselnüsse Erdnüsse	fein hacken. Ein grosses Stück Folie mit den Nüssen bestreuen. Die Käsemasse zu einer Rolle formen und auf die Nüsse legen. Sorgfältig einrollen, so dass die Käserolle vollständig von Nüssen umgeben ist. Im Kühlschrank 3- 4 Stunden kühl stellen. Anschliessend in Scheiben schneiden und auf Weinblättern servieren.

Mit knusprigem Brot oder Crackers servieren. Die Käserolle kann auch zum Dessert gereicht werden.