



# Schinken-Käse-Röllchen



## Zutaten für 7 Röllchen:

1 Blätterteig  
4 Scheiben Landliebe Landkäse sahnig-mild  
4 Scheiben Kochschinken (oder Champignons)  
100 g Tomatenmark (doppelkonzentriert)  
1 EL getrockneter  
Oregano  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer  
1 Eigelb zum Bestreichen

## Zutaten für den Dip:

Crème fraîche  
1 EL Olivenöl  
1 EL frische Kräuter  
Salz, Pfeffer und Chili

## Zubereitung:

Zunächst Backofen auf 220 Grad vorheizen. Dann Tomatenmark mit Oregano, Salz und Pfeffer verrühren. Den Landliebe Landkäse sahnig-mild und den Kochschinken bereitstellen. Für eine vegetarische Variante frische Champignons verwenden.

Den Blätterteig ausrollen und mit dem gewürzten Tomatenmark bestreichen. Anschließend den Schinken bzw. die Champignons und die Landliebe Käsescheiben verteilen. Den Blätterteig mit Hilfe des Papiers von der langen Seite her vorsichtig aufrollen.

Blätterteigrolle mit einem scharfen Messer in sieben gleich große Stücke schneiden. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Röllchen mit verquirltem Eigelb bestreichen und etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

## So wird's noch würziger:

Crème fraîche und Olivenöl in einer Schüssel zu einem Dip verrühren. Mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken, bis die gewünschte Würze erreicht ist.

## ZUBEREITUNGSZEIT INKL. BACKZEIT:

30 Minuten