

Kresse-Röllchen



Zutaten Apéro für 4 Personen

- 1 grosse Hand voll Kresse
- 16 Röllchen Berner Hobelkäse AOP oder andere Alpkäse-Röllchen, halbiert
- 4 Scheiben Pumpernickel, geviertelt
- Wenig Butter

Zahnstocher zum Fixieren

Zubereitung

Etwas Kresse in die Käseröllchen stecken. Pumpernickel mit Butter bestreichen. Je 2 Käseröllchen mit Zahnstocher übereinander auf den Pumpernickeln fixieren.

Tipps:

- Statt Kresse Zwiebelspalten verwenden.
- Nach Belieben Pumpernickel mit Haselnuss- oder Rapsöl beträufeln, statt mit Butter zu bestreichen.