



Rupp Gouda Käsedreiecke mit Lachs




30 Minuten




Hobbyköche

Zutaten

 für 4 Personen

4 Eier
140 g  Rupp Feinster Streich Gouda

Für die Füllung:

140 g  Rupp Feinster Streich Gouda
140 g Räucherlachs
Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung

- 1 **Für die Masse:** Eier und Rupp Feinster Streich Gouda mit Mixer aufschlagen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech rechteckig aufstreichen. Die Masse ca. 20 Minuten im Backrohr backen.
- 2 **Für die Füllung:** Rupp Feinster Streich Gouda mit Schnittlauch und Petersilie gut verrühren.
- 3 Die gebackene Masse noch heiß mit der Käsefüllung bestreichen und mit Lachs belegen.
- 4 Eine Rolle formen und in eine Dreiecksform legen. Über Nacht kaltstellen.
- 5 Zum Servieren schön aufschneiden und garnieren.