



# ASIA-FRISCHKÄSEROLLE

Mit Ananas-Mandel- oder Geröstetem Sesam-Mantel

## ZUTATEN

150 g	Frischkäse (Kühlschrank kalt!)
1 ½ TL	Brecht Asia Marinade Ingwer-Limette
40 g	Lauch (davon die zarten grünen Blattanteile)
40 g	Karotten
1 ½ TL	Zitronensaft
	<b>Mantel 1</b>
1	Scheibe Ananas aus der Dose
40 g	Mandeln naturbelassen, gehackt durchsieben, davon 25 g grob gehackte Mandeln behalten
½ TL	Brecht Asia Marinade Ingwer-Limette
	<b>Mantel 2</b>
2 EL	Sesam, leicht geröstet
½ TL	Brecht Asia Marinade Ingwer-Limette
	<b>Ausserdem</b>
2x	Klarsichtfolien, jeweils ca. 20x30 cm Stücke
	Langes Brotmesser
	Evtl. nach Belieben mehr gehackte Mandeln oder auch Sesam

## FÜR 5 PERSONEN

### ZEIT

15 Minuten + 120 Minuten Ruhezeit

### ZUBEREITUNG

1. Ananasscheibe sehr gut abtropfen lassen, mit Hilfe von Küchentrepp überschüssigen Saft sehr gut ausdrücken. Ananas in feine Scheiben, dann Streifen schneiden und sehr fein würfeln. Die gehackten Mandeln mit der Ananas sowie den gerösteten Sesam jeweils separat mit 1/2 TL Brecht Asia Marinade gut vermengen.
2. Lauch und Karotten waschen, sehr gut trocknen und beides SEHR klein und fein in ca. 3mm Würfel schneiden.
3. Kalter Frischkäse, 1 1/2 TL Brecht Asia Marinade und Zitronensaft mit einer Gabel kurz verrühren, Gemüse dazugeben, gleichmäßig vermengen.
4. Klarsichtfolien nebeneinander legen. Auf einer Folie die Ananas-Mandel-Mischung und auf der anderen den gerösteten Sesam jeweils mittig in Form eines Rechtecks von ca. 10x15 cm verteilen. Die Frischkäsemasse halbieren, mit kalten Händen rasch zu zwei Rollen vorformen und jeweils am Rand der Mischungen auf den Folien legen. Mit Hilfe der Folien die Rollen etwas hin und her bewegen, dabei darauf achten, dass die kompletten Rollen ummantelt werden.
5. Die Rollen in der Mitte der Folien belassen, jeweils eine Seite der Folie darüber klappen. Mit einem langen Messerrücken die obere Folie der Länge nach knapp unter die Rolle schieben. Dabei die untere Folie am Rand festhalten. Somit kann die Rolle schon in Form "gepresst" werden. Folienseiten einschlagen und weiter umwickeln. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

**TIPP**

Schmeckt am besten mit Vollkornbrot oder Baguette, evtl. auch Pellkartoffeln. Passt auch mit Stangensellerie, Brokkoli oder Kohlrabistücken.

Kann gut am Vortag vorbereitet werden.