

# Roggenbrottaler mit zweierlei Käse



## Zutaten für 8 Stück:

2-4 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

50-80 g cremiger Frischkäse

Maasdamer Käse oder Gouda am Stück

Meersalz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

## Besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher

1. Mit einem geeigneten Ausstecher oder einem Glas runde Scheiben mit ca. 5 cm Durchmesser aus dem Roggenbrot ausstechen.

2. Mit Frischkäse bestreichen und mit einer halben Kugel Maasdamer belegen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, zum Bier, Roggenbrottaler, Käse, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2021