

Allgäuer Sennalpkäse im Brotmantel

mit Fenchel, Tomaten und weißen Bohnen



Zutaten (für 4 Personen)

1/2 Bauern- oder helles Landbrot mit nicht zu großen Löchern
12 Scheiben luftgetrockneter Schinken
250 g Allgäuer Sennalpkäse
20 g trockene schwarze Oliven
1 Fenchelknolle
150 g bunte Kirschtomaten
50 g getr. Tomaten
1 EL grobes Meersalz, Pfeffer
1-2 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
1 TL Agavendicksaft oder Honig
1/2 TL Zitronenabrieb
1/2 Bund Basilikum
1/2 Dose weiße Bohnen
50 g Ricotta oder Frischkäse
1/2 kleine Knoblauchzehe



Zubereitungszeit
60 Min



Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
667	2795	37,7 g	35,3 g	46,2 g

Zubereitung

1. Das Brot am Vortag in Frischhaltefolie wickeln damit es weich wird. Dann mit einer Brotmaschine in möglichst dünne Scheiben (ca. 12 St.) schneiden. Die Schinken scheiben auf den dünnen Brotscheiben verteilen. Den Käse in 12 gleichgroße Stäbchen schneiden. Auf den unteren Teil des Schinkens geben und aufrollen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Röllchen darin 3-4 Min. knusprig braten. Im Backofen bei 60 °C warmhalten.
2. Für das Olivensalz die Oliven entkernen und mit dem Meersalz im Mörser zerreiben. Auf einem Teller im Backofen etwas trocknen lassen.
3. Den Fenchel waschen und in feine Scheiben hobeln. Mit etwas Salz würzen und 10 Min. ziehen lassen. Die Tomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten fein hacken. Fenchel und Tomaten in einer Schüssel gut mischen. Mit Essig, 1 1/2 EL Olivenöl, Zitronenabrieb, Pfeffer und Basilikum marinieren.
4. Die Bohnen unter fließendem Wasser abbrausen, in einer Küchenmaschine mit Ricotta, Knoblauch und 1/2 EL Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten auf Tellern anrichten. Mit Olivensalz betreut servieren.