



**Man nehme: 6 Personen
und folgende Zutaten**

- 300 g Bündner Bergkäse Bio
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Eiweiss
- Salz, Pfeffer
- 1 kg Truthahnrollbraten
- 6 EL Rapsöl
- 0,2 l Weisswein
- 2 Rüebli
- 0,4 l Bratenfond

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Garzeit im Backofen: ca. 90 Minuten

Käse-Kräuter-Rollbraten

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Bündner Bergkäse Bio reiben. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden, ca. 1 EL zur Seite legen. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Alles mit einem Eiweiss vermengen, würzen.

Truthahnrollbraten mit der Hälfte der Masse bestreichen, aufrollen und in heissem Öl von allen Seiten gut anbraten, mit Weisswein ablöschen. Rüebli putzen und in Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln zufügen. Rollbraten mit Bratensud und Gemüse in eine Auflaufform geben, Bratenfond zufügen und im Backofen 90 Minuten bei 220 Grad schmoren lassen. Ab und zu mit der Sauce begiessen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Roulade mit der restlichen Käse-Kräuter-Masse bestreichen und gratinieren. Nach Wunsch dazu Reis servieren.

Tipp: Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.



Weitere feine Rezepte mit Bündner Bergkäse Bio finden Sie unter:
buendnerbergkaese.ch