

Käsecremestullen

15 Minuten

Zutaten

1 kleiner säuerlicher Apfel, 60 g Edamer, 60 g Knollensellerie, 2 Packungen Petrella Peppasweet, 1 Msp. Kümmel, Salz, 8 Scheiben Roastbeefaufschnitt, 4 Scheiben Holzofenbrot, einige Schnittlauchstängel



So wird's gemacht

- Für die Creme Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und mit Edamer in Stifte schneiden. Sellerie schälen, waschen und raspeln. 1 1/2 Packungen Petrella Peppasweet mit Apfel, Sellerie und Edamer vermischen, mit Kümmel verfeinern und mit Salz abschmecken.
- Roastbeefaufschnitt zu Röschen aufrollen und restlichen Petrella als Tupfen in die Mitte setzen.
- Brot mit der Creme bestreichen, Roastbeefröschen darauf anrichten und mit Schnittlauch garniert servieren.