

Leberkäseroulade am Spieß

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 4 fertiggebackene Pfannkuchen
- Leberkäsebrät für die Füllung
- 1 Zwiebel
- 100g Emmentaler oder Tilsitter

- die Zwiebeln in größere Würfel schneiden und knusprig anbraten
- den Käse ebenfalls in Würfel schneiden
- das Brät mit den Zwiebeln und den Käsewürfeln mischen
- die Pfannkuchen damit bestreichen und aufrollen
- in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und der Länge nach je 3-4 Rollen auf einen Spieß stecken
- auf der Grillplatte von beiden Seiten goldbraun braten

