



ROUGETTE Cremiger Grillkäse in Low Carb Big Mac Rolle

Zutaten für 2 Portionen:

Für den Teig

250 g Magerquark
100 g Geriebener Käse
3 Eier
Salz & Pfeffer

Für die Füllung

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse

Natur 2 x 90 g

(Sorte nach Wahl)

250 g Rinderhackfleisch
2 Tomaten
2 Essiggurken
2 Zwiebeln
Etwas Eisbergsalat und Rucola
Öl zum Braten
Salz & Pfeffer



Für die Soße

12 EL Mayonnaise
3 EL Tomatenmark
2 TL Senf
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Den Quark mit dem geriebenen Käse und den Eiern gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und dünn verstreichen. Für ca. 20 Minuten goldgelb im Ofen backen.
2. Die Mayonnaise mit Tomatenmark und Senf gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Hackfleisch in die Pfanne dazu geben und anbraten.
3. Den fertig gebackenen Teig / Boden kurz auskühlen lassen. ROUGETTE Cremigen Grillkäse in der Pfanne oder auf dem Grill, nach Packungsanleitung, zubereiten und anschließend in dünne Scheiben schneiden.



4. Den Boden mit der Mayonnaise – Tomatenmark- Soße bestreichen und anschließend das angebratene Hackfleisch darauf verteilen. Anschließend mit den ROUGETTE Cremigen Grillkäse-Scheiben und den restlichen Zutaten nach Lust und Laune belegen.
5. Zum Schluss alles einrollen und halbieren oder in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten