***Low Carb Käse-Schinken-Röllchen***

***Zutaten:***

* 4 große Ei(er)
* 30g Mandel(n), gemahlen
* 150 g Käse, gerieben
* 2 EL. Frischkäse (Kräuter oder Paprika)
* 50g Parmesan
* 40g Mayonnaise
* 8 Scheibe/n Kochschinken
* 4 Scheibe/n Cheddarkäse
* 4 Scheibe/n Gouda

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.15 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min./ **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Du musst für den Teig die Eier mit dem Schneebesen verquirlen, dann mit den Mandeln, Reibekäse, Frischkäse und Parmesan verrühren. Die Masse ist relativ flüssig, das ist normal.   
  
Dann musst du die Masse dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 5 - 10 Minuten bei 200 °C in den Ofen schieben. Der Teig sollte dann eine feste Konsistenz erreicht haben. Danach musst du es aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.  
  
Nach dem Abkühlen musst du es in vier Rechtecke schneiden, dann musst du jedes Rechteck mit Mayonnaise bestreichen und 2 Scheiben von dem Schinken sowie jeweils eine Scheibe Gouda und eine Scheibe Cheddar drauflegen.   
  
Zusammenrollen und noch mal für 10 - 15 Minuten in den Backofen geben, bis die Röllchen schön braun sind und der Käse zerlaufen ist.