

Süßkartoffelroulade mit Champignonfülle

Zutaten für 5 Portionen

- 300 g Süßkartoffel
- 300 g Kartoffeln mehlig
- 4 Stück Eidotter
- 300 g Mehl griffig
- 60 g Weizengrieß
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Fülle:**
- 300 g Champignons
- 100 g Blattspinat
- 100 g Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln dämpfen
2. Fülle:
 - a. Champignons blättrig scheiden
 - b. Zwiebel brunoise schneiden
 - c. Blattspinat zerteilen
 - d. Petersilie hacken
 - e. Zwiebel und Champignons in Butter anrösten, Spinat beigeben, würzen und mit Petersilie verfeinern
3. Kartoffelteig herstellen:
 - a. Kartoffeln heiß pressen, Butter, Mehl, Grieß und Dotter vermengen und würzen.
 - b. Teig in 2 Teile teilen
 - c. Jeweils zu einem 1cm dicken Rechteck ausrollen
 - d. Mit Eiweiß und der Fülle bestreichen und einrollen
4. Kartoffelrollen in Frischhaltefolie hüllen und an den Enden straffziehen
5. In Salzwasser leicht kochend ziehen lassen oder im Dampfgarer dämpfen
6. Rouladen in Scheiben schneiden und beidseitig in Butter anbraten
7. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Ei, Gluten, Milch
Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!