

Kartoffelroulade mit Pilzen

Zutaten:

300 g Kartoffeln
mehlige
250 g Topfen
150 g Mehl
50 g Grieß
10 g Butter
1 Ei
1 Eidotter
Salz, Muskat
Pfeffer
250 g Pilze
1 Stk. Zwiebel
1 EL Olivenöl
5 g Petersilie



Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Pilze vierteln. Petersilie hacken. Gekochte Kartoffeln schälen und reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Pilze darin andünsten. Kräftig salzen und pfeffern und mit Petersilie verfeinern. Abkühlen lassen. Kartoffeln mit Topfen, Mehl, Grieß, Butter, Ei und Eigelb vermengen und mit Salz und Muskat würzen. Kartoffelteig ungefähr fingerdick auf einem Stück Frischhaltefolie ausrollen. Auf 2/3 des Teigs (die Ränder rundherum frei lassen) die Pilzfüllung verteilen und glatt streichen. Den Teig nun vorsichtig zu einer festen Rolle einrollen und dann in Folie einwickeln. Im Dampfgarer die Roulade darin ca. 40 Minuten dämpfen lassen. Herausnehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Aus der Folie lösen und ev. mit Sesam bestreuen. In Scheiben schneiden und servieren. Dazu passt gut eine Kräuter-Joghurtsauce.

Diverses