Kartoffelroulade

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

Kartoffelteig:

400	g	Kartoffel, mehlig
100	g	Weizenmehl, griffig
1	St	Eidotter
25	g	Weizengrieß
25	g	Butter, zerlassen
		Salz, Muskat

Fülle (Duxelles):

20	g	Butter
60	g	Zwiebel, in feines Brunoise
200	g	Champignons, gehackt
1	EL	Petersilie, gehackt
1	EL	Schnittlauch, fein geschnitten
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Kartoffelteig:

1. Kartoffel schälen und dämpfen.
2. Kartoffel passieren und erkalten lassen.
3. Mit den restlichen Zutaten kurz zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Mit Klarsichtfolie abdecken.

Zubereitung Fülle und Roulade:

1. Die fein würfelig geschnittenen Zwiebeln in Butter gold gelb ansautieren.
2. Die gehackten Champignons hinzu geben und kurz mit an sautieren – vom Herd ziehen und auskühlen lassen.
3. Mit den frischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Kartoffelteig auf einer Klarsichtfolie Rechteckig (1:2) ausrollen.
5. Duxelles darauf verteilen – einrollen – und mit der Klarsichtfolie einpacken.
6. Im Kombidämpfer ca. 25 Minuten garen.

TIPP: Als Beilage, aber auch als eigenständiges Gericht.

Andreas Virgolini

Dipl. Diätkoch, Küchenmeister