



Wittlinger

Therapie · Reha · Ausbildung

Wittlinger - Therapie · Reha · Ausbildung

Kartoffel-Biskuitroulade

Zutaten Teig:

200g gekochte passierte Kartoffeln
150g Butter
6 Eigelb
1dl Sahne
8 Eiweiß zu Schnee
100g Mehl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Butter schaumig rühren und nach und nach Eidotter und die Sahne beimengen. Die Kartoffelmasse wird beigemischt, Mehl, Salz und Pfeffer dazugegeben und zum Schluss der Eiweißschnee untergehoben. Den entstandenen Teig auf ein mit Butterpapier ausgelegtes Blech 1 cm dick gleichmäßig ausstreichen. Jetzt bei 180° 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Zutaten Brennessel Fülle:

900g junge blanchierte und zerkleinerte Brennesselblätter
250 g Frischkäse oder Topfen
1 Ei
150g geriebenen Parmesankäse
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einer Masse mixen.

Fertigstellung:

Die Brennessel Fülle auf dem fertig gebackenen Kartoffel-Biskuit Boden gleichmäßig ausstreichen und einrollen. Von der Rolle Stücke abschneiden und mit Gorgonzola oder Parmesan und brauner Butter anrichten. Als Beilage passt Salat.

Tipp:

Anstelle von Brennessel kann die Roulade auch mit Kräuter, Gemüse, Pilzen oder Schinken gefüllt werden.