

# Kartoffelrolle gefüllt mit Pilzen

Originelles Rezept für Feinschmecker, Vegetarier und alle Kartoffel-Liebhaber: Leckere Kartoffelrolle gefüllt mit Pilzen, als Beilage genügt wie hier ein leichter Salat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

1 kg	Kartoffeln
80 g	Mehl
4 EL	Pflanzenöl
200 g	<a href="#">Karotten</a>
200 g	<a href="#">Pilze</a>
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
10 g	<a href="#">Salz</a>
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
20 g	Petersilie

## Zubereitung

1. Für die Kartoffelrolle gefüllt mit Pilzen zu Beginn ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln schälen und in reichlich kochendes Salzwasser geben. Je nach Größe etwa 25 Minuten lang weich garen.
2. Während die Kartoffeln kochen, einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Darin 2 Eier je nach Größe 8 bis 10 Minuten lang hart kochen. Anschließend abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden.
3. Nach der Kochzeit die Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen, dann grob reiben und in eine Schüssel geben. Die Petersilie frisch hacken und zufügen. Die restlichen Eier, Mehl, Pfeffer und Salz ebenfalls zufügen und alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Ein großes Stück Frischhaltefolie auslegen und den Kartoffelteig darauf ausrollen. Die

Eierscheiben darauf verteilen. Nun den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

4. Die Pilze nicht waschen, aber gut putzen, in schmale Scheiben schneiden. Die Karotten schälen, putzen, in sehr feine Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Karotten- und Pilzscheiben darin einige Minuten dünsten, bis sie halbgar sind. Einige Minuten abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf dem Kartoffelteig verteilen.
5. Den Teig mit Hilfe der Frischhaltefolie aufrollen. Die Kartoffelrolle auf das Blech setzen und rund 20 Minuten lang goldbraun backen lassen. Herausnehmen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und servieren.

## Tipp

Die Kartoffelrolle mit Pilzen kann man mit verschiedenen Pilzsorten zubereiten: Champignons, Steinpilze, Eierschwammerl etc. Als Beilage schmeckt auch Rahmgemüse sehr gut.