Kartoffelroulade mit Pilzfüllung

Dieses Rezept ist wirklich vielseitig einsetzbar: Die Kartoffelroulade mit Pilzfüllung kann als Vorspeise, Beilage oder auch als vegetarisches Hauptgericht serviert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

250 g	Kartoffeln (gekochte mehlige)
250 g	Magertopfen
150 g	Mehl (griffiges)
100 g	Sesam
50 g	Grieß
10 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
250 g	Pilze
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Fülle

Zubereitung

1. Für die Kartoffelroulade mit Pilzfüllung die Zwiebel schälen und fein hacken. Pilze je nach

Größe halbieren oder vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Gekochte Kartoffeln schälen und reiben.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Pilze darin andünsten. Kräftig salzen und pfeffern und mit Petersilie verfeinern. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Kartoffeln mit Topfen, Mehl, Grieß, Butter, Ei und Eigelb vermengen und mit Salz und Muskat würzen. Den Kartoffelteig ungefähr fingerdick auf einem Stück Frischhaltefolie ausrollen.

4. 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 noch einmal in Alufolie einwickeln.

5. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Roulade darin ca. 40 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Aus der Folie lösen und mit Sesam bestreuen. In Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Zur Kartoffelroulade mit Pilzfüllung passt - je nach Geschmack - eine Gemüse-, Kräuter- oder Tomatensauce.