Mozzarella-Rollen

Die Mozzarella-Rollen sind eine prima Beilage zu Gegrilltem. Ein Rezept, das zwar etwas aufwendiger ist aber dafür fantastisch schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

Für den Vorteig

125 ml	Wasser (kalt)
2 EL	Mehl

Für den Hauptteig

250 g	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
125 ml	Wasser (lauwarm)
1 TL	Trockengerm
3 EL	Butter (weich)

Für die Füllung

250 g	Mozzarella
2 EL	Käse (gerieben z.B. Gouda)
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Petersilie
Nach Belieben	Chili

Zum Bestreichen

1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Petersilie
Nach Belieben	Käse (gerieben (optional))

Zubereitung

1. Für die **Mozzarella-Rollen** zuerst einen Vorteig herstellen. Dazu das Mehl und das Wasser in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd, unter Rühren, so lange (bei geringer Hitze) einkochen, bis ein glatter und zäher Teig entsteht. Diesen etwas abkühlen lassen.

2. Dann das Mehl, mit dem Salz, dem Zucker und dem Trockengerm vermengen.

3. Danach das Wasser und den Vorteig hinzufügen und alles (am besten mit den Knethaken des Handrührgeräts) verkneten.

4. Jetzt die weiche Butter hinzufügen und ca. 5 Minuten lang unter den Teig kneten. Sollte der Teig zu arg kleben ruhig noch ein wenig Mehl hinzufügen.

5. Den fertigen glatten Teig nun in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit eine Auflaufform (ca. 30 x 22 cm) oder Ähnliches mit Backpapier auslegen.

7. Anschließend den Mozzarella in 8 oder 12 Streifen schneiden.

8. Nun die Petersilie waschen, verlesen und fein hacken.

9. Danach die Mozzarella-Streifen mit Salz, Pfeffer, der Petersilie, dem Chili und dem geriebenen Käse würzen.

10. Als nächstes den Teig in 8 oder 12 gleichgroße Stücke teilen.

11. Die einzelnen Stücke nun auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Rechtecken auswalken. Dabei sollte die Breite eines Rechtecks etwas breiter sein, als die einzelnen Mozzarella-Streifen.

12. Dann ein mariniertes Stück Mozzarella auf die kurze Seite eines Rechtecks legen.

13. Nun die Seiten einschlagen und den Mozzarella der Länge nach aufrollen.

14. Die fertigen Rollen anschließend in die Form geben, dünn mit Wasser bestreichen (oder besprühen) und abgedeckt erneut ca. 30-45 Minuten ruhen lassen.

15. Jetzt das Ei verschlagen und den Backofen rechtzeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

16. Dann die Mozzarella-Rollen mit dem Ei bestreichen und mit etwas fein zerhackter Petersilie (optional zusätzlich mit geriebenen Käse) bestreuen. Die Rollen sollten nun ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen und hinterher noch warm serviert werden.

Tipp

Wer möchte, kann die Füllung von den Mozzarella-Rollen zusätzlich mit etwas Knoblauch verfeinern.