

# Kartoffel-Rolle mit Frischkäse-Füllung

## Für die Kartoffelrolle:

4 große Kartoffeln	4 Eier	1/4 Tasse Mehl
1 TL Backpulver	Salz, Pfeffer	

## Für die Frischkäse Füllung:

225 g Frischkäse	1/4 Tasse gehackte Kräuter	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, gehackt	1 EL Zitronensaft	

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Wasser weich kochen. Abgießen und abkühlen lassen.

Die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zu einem glatten Püree zerdrücken.

Eigelb, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer zum Kartoffelpüree geben und gut vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20 Minuten backen, bis die Kartoffelrolle goldbraun ist.

Während die Kartoffelrolle abkühlt, die Frischkäse Füllung zubereiten. Dazu den Frischkäse mit gehackten Kräutern, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen.

Die abgekühlte Kartoffelrolle vorsichtig mit der Frischkäse Füllung bestreichen.

Die Kartoffelrolle vorsichtig aufrollen und in Scheiben schneiden, um die Füllung zu enthüllen.

NN am 30. März 2025