

# Kartoffel-Rolle mit Gemüsefüllung

## Für 4 Portionen

500 g festk. Kartoffeln	200 g Karotten, gewürfelt	150 g Zucchini, gewürfelt
100 g Paprika, gewürfelt	1 Zwiebel, gehackt	2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Olivenöl	1 TL Salz	1/2 TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver	1 TL getrock. Thymian	100 g pflanzl. Frischkäse
Chili	Petersilie, gehackt	

Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Abgießen und ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Karotten, Zucchini und Paprika hinzufügen, alles für 5-7 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem glatten Püree verarbeiten. Den pflanzlichen Frischkäse unterrühren.

Ein großes Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und das Kartoffelpüree gleichmäßig darauf verteilen, sodass ein Rechteck entsteht.

Die Gemüsefüllung gleichmäßig auf dem Kartoffelpüree verteilen und vorsichtig mit Hilfe des Backpapiers aufrollen.

Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren die Rolle in Scheiben schneiden und mit frischer Petersilie garnieren.

### **Tipp:**

Statt Zucchini Spinat oder Brokkoli verwenden, um die Rolle zu variieren.

NN am 26. August 2025