

***Erpfiroulade mit Eierschwammerlfülle
oder
Kartoffelroulade mit Pfifferlingfülle***



Kartoffelteig:

900 g rohe Kartoffeln (z.B Ditta)
(ergeben 600 g passierte Kartoffeln)
200 g griffiges Mehl
50 g Butter
50 g Gries
1 Ei
Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und kurz rasten lassen

Fülle:

250 g Eierschwammerl
150 g Paprika bunt gemischt
2 Eier
Salz, Pfeffer, Mayoran

Den Teig auf einer mit Butter befetteten Alufolie ausrollen und die blättrig geschnittenen Eierschwammerldarauf gleichmäßig verteilen.

den bunten Paprika würfelig schneiden und ebenfalls auf den ausgerollten Teig geben.

Von den Eiern ein würziges Rührei machen und ebenfalls auf dem Teig verteilen.

Das Ganze zu einer Rolle formen und ca. 35 min in leicht köchelnden gesalzenen Wasser garziehen lassen.

Die fertige, überkühlte Roulade in Scheiben schneiden und in der gebutterten Pfanne auf beiden Seiten goldbraun braten.