



Kartoffel-Karotten-Rolle aus dem Ofen

Portionen	Vorbereitungszeit	Garzeit	Gesamtzeit	Schwierigkeit
6	15 Minuten	35 Minuten	50 Minuten	Einfach

Zutaten

- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 3 Karotten
- 2 Eier
- Kartoffelgewürz nach Geschmack
- Frischkäse
- Schinkenscheiben
- Rucola

Küchenequipment

- Backblech
- Backpapier
- Schüssel
- Passiertuch oder sauberes Küchentuch
- Reibe

Zubereitung

- 1 Kartoffeln und Karotten grob raspeln. Die Masse in ein Passiertuch geben und gut ausdrücken, damit überschüssige Flüssigkeit entfernt wird.
- 2 Die ausgedrückte Masse in eine Schüssel geben, Eier und Kartoffelgewürz hinzufügen und gut vermischen.
- 3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelmasse gleichmäßig darauf verteilen und flach drücken.
- 4 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen, bis die Masse fest und leicht goldbraun ist.
- 5 Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kartoffelplatte kurz abkühlen lassen. Danach vorsichtig vom Backpapier lösen.
- 6 Die Oberfläche mit Frischkäse bestreichen, Schinkenscheiben darauflegen und mit Rucola belegen.

7 Alles vorsichtig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden.

Foodblog-Tipp

Serviertipp: In Scheiben geschnitten auf einer Platte anrichten und mit frischem Rucola garnieren – perfekt als leichte Vorspeise oder zum Frühlingsbrunch.

Kartoffelwerkstatt – Kartoffelrezepte – Frühlingsgerichte