

Champignon-Roulade

Zutaten:

1 Paket rechteckig ausgewallter Kuchenteig (2Rollen)

(1 Rolle gleich 2 fertige Rouladen)

600 gr. Champignons

400 gr. Zucchini

1 El. Bratbutter

Je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe

400 gr. Kalbsbrät

1 Bund Peterli

1 Ei

Ev. Rohschinken

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, Champignons und Zucchini grob hacken (od. Röstiraffel). Alles zusammen andämpfen und nach Belieben mit Salz Pfeffer würzen. Alles erkalten lassen.

Teig ausrollen und läng halbieren. Ränder mit Eiweiss bestreichen, Brät darauf verteilen. Dann folgt die Champignons-Zucchinimischung. Zuletzt gehackter Peterli darüber streuen. Teighälften von der längeren Seite her nicht zu straff zusammenrollen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Nach Belieben kann als letzte Lage mit Rohschinken abgedeckt werden. Geht auch mit anderem Gemüse z.B. Rübli.

En Guete

