

Kartoffel-Rolle

- 1 Die geschälten Kartoffeln kochen, abgießen und leicht auskühlen lassen. Die Zwiebel fein würfeln, 10 g Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig braten. Petersilie unterrühren und alles in eine Schüssel geben. Das Ei unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.
- 2 Backofen auf 185 °C Umluft vorheizen.
- 3 Die Kartoffeln (noch heiß) zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Eigelbe unterrühren. Anschließend 10 g Butter und das Mehl unterkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzugeben.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck, ca. 1,5 cm stark, ausrollen. Die Speck-Zwiebelmasse darauf verteilen und alles zu einer Rolle formen.
- 5 Die Kartoffelrolle auf ein Backblech legen. Die Oberfläche der Rolle mit Eiweiß bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Rolle im Ofen 20-30 Minuten backen.

Zutaten:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln, z.B. [Gunda](#) oder [Nemo](#)
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 4 EL Mehl
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck
- Petersilie (fein gehackt), Salz und Pfeffer, Muskat
- 1 Eiweiß
- 2 EL Semmelbrösel