

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

6 Stk. Eier  
500 g Topfen  
200 g Kräuterfrischkäse  
200 g Pilze  
1 Bund Frühlingszwiebel  
20 g Butter  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

## Pilzrolle

**Zubereitung**

- Pilze mit Frühlingszwiebel in etwas Butter anschwitzen.
- Eigelb vom Eiklar trennen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Eigelb mit Topfen, Salz und Pfeffer vermischen.
- Eischnee unter die Topfen-Masse heben und auf ein Backblech aufstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 Grad 20 min backen.
- Herausnehmen und den Teig mit der Oberseite auf ein Backpapier stürzen.
- Mit Kräuterfrischkäse bestreichen und mit den Pilzen und Zwiebeln belegen.
- Die Rolle zusammenrollen in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

**Mein persönlicher Tipp**

Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!:

**Sabine Jäger**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Sabine Jäger: *Privatrezept*

