



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

Mein persönlicher Tipp

Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!



Sabine Jäger
Seminarbäuerin in Kärnten

Pilzrolle

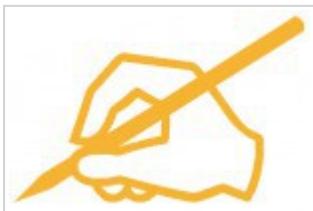


Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Sabine Jäger: *Privatezept*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

