Foto: Land OÖ.

Vegan

Erdäpfel-Pilz-Roulade

auf saisonalem Gemüse-Medley

Zutaten: 4 Portionen

Für den Erdäpfelteig:

500 g	Kartoffeln, mehlig
1 TL	Salz
50 g	Vollkornmehl

Für die Füllung:

300 g	Champignons
1 Stück	Zwiebel
2 Stück	Knoblauchzehen
150 g	Lauch
je 1 Bund	Petersilie und Schnittlauch
2 EL	Rapsöl
50 g	Haselnüsse, gemahlen
etwas	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

Gemüsemedley:

500-600 g	Gemüse (z.B. Karotten, Pastinaken, Lauch, Kürbis, Brokkoli, …)
Etwas	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Erdäpfelteig: Erdäpfel kochen und schälen. Noch heiß durch die Presse drücken. Salz und Mehl darüber streuen und gleichmäßig einarbeiten.

Den Teig nicht zu lange kneten, damit er nicht zäh wird. Wenn der Teig zu sehr klebt, dann noch etwas mehr Mehl hinzufügen.

Teig zu einer Kugel formen und 15 Minuten ziehen lassen.

Füllung: Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch hacken. Kräuter waschen und hacken. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten. Zwiebel, Lauch und Knoblauch zugeben und mitbraten. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Rolle: Geschirrtuch bemehlen, mit Mehl bestäuben und den Teig darauf zu einem Rechteck (ca. 25×30 cm) ausrollen. Pilzmasse darauf verteilen, an der oberen Seite ein paar Zentimeter freilassen, damit sich die Rolle besser verschließen lässt. Die Kartoffelrolle im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Gemüsemedley: Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.