

# Gemüserolle

## Beilage

🕒 40 min    👤 2-4 Personen

### Zutaten

- 120 g Karotten
- 150 g Kartoffeln
- etwas Petersilie
- 120 g Wurzelpetersilie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Eier
- 60 g geriebener Käse
- 2 TL Oregano
- Salz
- 6 EL Frischkäse oder Hüttenkäse
- 2 EL Bärlauchpesto

### Zubereitung

1. Gemüse waschen und alles grob raspeln. Petersilie fein schneiden.
2. In einer Schüssel Käse, Eier, Oregano und Salz vermengen.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
4. Die Masse sollte ziemlich das gesamte Blech bedecken und es sollte keine Lücke entstehen.
5. Bei 180°C für 20 min. Umluft backen.
6. Nach kurzem Auskühlen das Blech mit Frischkäse/Hüttenkäse und Pesto bestreichen. Mit Feldsalat belegen.
7. Aufrollen und in Spalten schneiden.

*guten Appetit!*



- Anstelle der Wurzelpetersilie und Frühlingszwiebeln kann auch 170 g Zucchini ersetzt werden.
- Man kann die Rolle auch beliebig mit anderem Gemüse belegen.

