

## Kartoffelrolle mit Pfifferlingsfüllung

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln

400 g frische Pfifferlinge

200 g Kochschinken

1 Ei

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Gehackter Thymian

Gehackte Petersilie



Pfifferling, *Cantharellus cibarius*

### Zubereitung:

Die möglichst mehlig kochenden Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und mit dem Eigelb zerstampfen. Gegebenenfalls etwas Milch beim Stampfen zugeben, um in etwa die Konsistenz eines Mürbeteigs zu erreichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Ein großes Blatt Pergamentpapier mit etwas Mehl bestäuben und den Kartoffelteil flächig darauf verteilen.

Ein wenig Mehl über die Masse streuen und ein weiteres Blatt Pergament darüber legen. Mit der Rolle die Masse möglichst dünn ausrollen und das obere Blatt Pergament entfernen.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter glasig andünsten.

Anschließend den fein geschnittenen Knoblauch mitdünsten.

Die nicht zu klein geschnittenen Pfifferlinge hinzugeben und so lange dünsten, bis nahezu alles an austretender Flüssigkeit verkocht ist.

Nun den gewürfelten Kochschinken dazu geben und ein paar Minuten mitgaren. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die gehackte Petersilie und den Thymian hinein rühren.

Diese Pilzfüllung auf die Kartoffelunterlage verteilen und das Ganze ohne das untere Pergamentpapier aufrollen.

Die Rolle mit Paniermehl bestreuen, in breite Scheiben schneiden und in etwas Butter kurz von beiden Seiten anbraten.

GERHARD SCHUSTER  
[www.lebrac.de](http://www.lebrac.de)

