Lungauer Eachtleng Rolle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

Zutaten

600 G	Eachtleng geraspelt (vorwiegend festkochend)
300 G	Karotten, Zucchini oder Kohlrabi fein geraspelt
170 G	geriebenen Käse (Käsereste)
3	Eier
2 EL	Mehl
1-2 TL	Salz
ETWAS	Muskatnuss gerieben
	Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Eachtleng schälen und fein raspeln, Karotten (oder Zucchini, Kohlrabi) fein raspeln.

   Tipp: Nach dem Raspeln des Zucchinis die Flüssigkeit ausdrücken!
3. Käse reiben und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
4. Backblech mit Papier auslegen, die Eachtlengmasse darauf verteilen und ca. 40 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten.
6. Fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und die fein geschnittenen Pilze mitrösten.
7. Die gebackene Eachtlengmasse auf ein Backpapier stürzen und das Papier abziehen.
8. Mit Frischkäse bestreichen und mit der Fülle belegen.
9. Einrollen und mit einem gemischten Salat genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN