Herzhafte Möhrenrolle mit Frischkäse

Zutaten für ca. 12 Scheiben

Für den Teig:

- 500 g Möhren
- 100 g Gouda (gerieben)
- 6 Eier
- 2 EL Speisestärke
- 30 g Butter
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer

Für die Frischkäsefüllung:

- 300 g Frischkäse
- 1 EL süßer Senf
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- Schnittlauch

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Zubereitung - so machst du die Möhrenrolle selber:

1. Schäle die Möhren und raspel sie grob. Erhitze die Butter in einer Pfanne und dünste die Möhrenraspel darin an. Lass sie danach ein wenig abkühlen.

2. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
3. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß steif.

4. Mixe die Eigelb mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Gib die Speisestärke hinzu. Rühre die Möhrenraspel und den Gouda dazu. Hebe zum Schluss den Eischnee unter.

5. Verteile die Mischung auf einem mit Backpapier belegten Backblech. Backe den Möhrenteig für 15 Minuten im Ofen.

6. Lass ihn anschließend abkühlen. Stürze den Teig auf ein frisches Backpapier und ziehe das alte Backpapier vorsichtig ab.
7. Gib den Frischkäse in eine Schüssel. Schneide den Schnittlauch in kleine Röllchen. Verrühre alle Zutaten für die Füllung.

8. Bestreiche den Möhrenteig mit der Frischkäsecreme und rolle ihn vorsichtig von der langen Seite auf.

9. Wickel die Möhrenrolle in Frischhaltefolie und lege sie für zwei Stunden in den Kühlschrank. Schneide sie vor dem Servieren in Scheiben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.