©tinakocht.de

Kartoffelrollen

- **800g Kartoffeln (mehligkochend)**
- **100g Kartoffelstärke**
- **2 Eigelb**
- **Salz, Muskat, Pfeffer**
- **100g zerlassene Butter**
- **Semmelbrösel für die Arbeitsfläche**

Für die Füllung:

- **400g Hackfleisch, gemischt**
- **1 große Zwiebel, klein gehackt**
- **2 Eier**
- **Salz, Pfeffer, Kräuter, Senf, Meerrettich nach Belieben**

Kartoffeln kochen und gut auskühlen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln durch eine Presse drücken und zusammen mit der Stärke, dem Eigelb und den Gewürzen zu einem kompakten Teig verarbeiten.

Aus den Füllungszutaten einen Fleischteig bereiten.

Die Arbeitsplatte mit Semmelbrösel bestreuen. Den Kartoffelteig in 8 gleichmäßig, möglichst rechteckig und ca. ½ cm dick ausrollen. Die Fleischmasse ebenfalls in 8 gleichgroße Stücke teilen und diese auf dem Kartoffelteig verstreichen. Vorsichtig zu einer Roulade zusammenrollen.

In eine mit Butter gefettete Form legen und mit zerlassener Butter bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen, bei 200° ca. 45 Min. backen.
Falls nötig könnt ihr zwischendurch die Rollen nochmals mit zerlassener Butter bestreichen.

Dazu Blattsalat, fertig - Einfach und gut!