

Kartoffelroulade



Ein herzhaftes Gericht, schnell gezaubert, und doch außergewöhnlich

Folie leichter, weil es nicht auf der Platte klebt) Die Enden zudrücken. Auf ein mit Alu ausgelegtes Blech legen, mit geriebenem Käse bestreuen und 25 Min bei 180 Grad Umluft backen.



Mit Tomatensoße oder Tomatenkompott anrichten.



Gut ist auch Salat dazu:



Roland Beysel

Haben Sie Interesse an einem Privat-Kochkurs mit Roland Beysel (max. 4 Personen), dann melden Sie sich bitte:

Tel: 856- 11 52 22
r.beysel@web.de

Zutaten für 4 Personen

- 500 gr gekochte geschälte Pellkartoffel (oder fertiger Klosssteig)
- 2 mittlere rohe Kartoffel
- 1 Ei
- 3 ungebrühte Bratwürste (roh)
- 125 gr. Mozzarella
- 1/2 Lauchstange
- Semmelbrösel
- 8 Löffel Tomatensoße
- Salz, Pfeffer, Oregano, Muskatnuss, Öl.Mehl, Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Kartoffel durchpressen, oder fertigen Klosssteig verwenden. 2 rohe Kartoffel schälen, fein reiben, zu den durchgepressten Kartoffeln geben. 1 Ei dazu verkneten. Mit der Hand Mehl und Semmelbrösel dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kneten, bis eine Masse entsteht, die man ausrollen kann.

Auf einer Folie eine ca. 25 X30 cm grosse Stücke Kartoffelmasse ausrollen, 2 Esslöffel Tomatensoße darauf verteilen, die Mozzarella Scheiben darauf, Bratwurst aus der Haut gedrückt darauf verteilen, etwas Oregano und feingeschnittenen Lauch oder Frühlingszwiebel dazugeben. Mit der Folie zu einer Roulade zusammenrollen. (geht mit der

INVITACIÓN

Por la compra de una entrada, obtendrás otra de igual o menor valor, presentando este ticket en taquilla.

Válido hasta el 30/9/09.

No acumulable a otras promociones.

956 149 785

c/ Taxdirt s/n

Jerez de la Frontera

www.zoobotanicojerez.com



Ayuntamiento de Jerez



ZOOBOTANICO JEREZ



2x1

Gutschein für den Besuch des Zoo und Botanischen Gartens in Jerez, 2 x 1, von 2 Personen zahlt nur einer Eintritt

Sie können den Gutschein auch direkt bei den Branchen-clicks anklicken und ausdrucken