



## Kartoffelrolle mit Pilzen, Wintergemüse und Käsesoße

Vegetarisch gut Essen an Weihnachten? Das geht natürlich. Fein gewürzt und mit edlen Zutaten, wird unsere Kartoffelrolle ein Festessen.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g gemischte Pilze (TK)
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Kräutersalz „Gipfelstürmer“ gemahlen
- 750 g Knödelteig halb und halb
- 1 Ei
- Mehl zum Bearbeiten
- 80 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“ gemahlen

Pilze auftauen und gut abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, fein gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe darin anbraten. Pilze und „Gipfelstürmer“ zugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Knödelteig in einer Schüssel mit Ei vermischen, ein Küchentuch mit Mehl bestäuben und den Knödelteig darauf geben. Gut mit Mehl bestäuben und zu einem Rechteck ausrollen.

Pilzfüllung darauf verteilen und den Teig mit dem Geschirrtuch vorsichtig aufrollen. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen, Rolle daraufsetzen und einrollen. Ein zweites Stück Alufolie um die Rolle wickeln und die Enden gut eindrehen. Die Rolle in einen Topf mit kochenden Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 35 - 40 Minuten ziehen lassen.

**Tipp:** Dazu passt frisches, gedünstetes Wintergemüse und eine cremige Käsesoße.