

Schmeckt gut (Horai AG)
Josef Hiltbrunner

Lauchrolle

Zutaten:

3 Lauchstengel
1 kleiner Wirz
100g Parmesan gerieben
1 dl Rahm
1 Dinkel-Blätterteig ausgewallt 42x26 eckig
1 Prise Kräutersalz und Galgant

- Lauch und Wirz waschen und schneiden mit wenig Wasser dämpfen
- abkühlen und Parmesan und Rahm, Gewürze mit dem Lauch und Wirz mischen
- Teig auf Backblech legen
- Lauch und Wirz in der mitte vom Teig verteilen, dann mit dem Teig Gemüse decken, dass eine Teigrolle entsteht, beide Teigenden verschliessen
- Rolle im vorgeheizten Ofen bei ca 210 Grad ca 30 Minuten backen

Varianten:

- für die Rolle können verschiedene Gemüse und Käse gebraucht werden

E GUETE

