



## Gefüllte Gemüse Rolle

### Zutaten:

60g Käse  
2-3 Eier  
Karotten  
Zucchini  
Lauch  
Gemüse, je nach Wunsch:  
Blattpetersilie  
Tomaten  
Kräutersalat  
Butter  
Zitrone  
Salz & Pfeffer  
Backofen: 15 Min- 160/175°C



### Zubereitung:

Karotte und Zucchini waschen, Karotte schälen und beides und fein raspeln. In eine Schüssel geben. Etwas Chili zwei Eier und 60g Käse dazu geben. Den Lauch fein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles salzen, pfeffern und gut vermischen. Den Teig auf einem Backpapier als Rechteck ausstreichen. Das Backblech bei 160 für ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Nach 15 Minuten den Teig aus dem Ofen nehmen, umgedreht auf einen Teller legen und kurz auskühlen lassen bevor das Backpapier abgezogen wird. Dann vorsichtig mit einem Spachtel vom Backpapier streichen. Gewaschenen Kräutersalat in eine Schüssel geben. Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazu geben und vermischen. Tomate in dünne Scheiben schneiden. Die Blattpetersilie klein hacken. Den Teig mit Petersilie und den Tomatensscheiben belegen. Käse darüber streuen. Salat drauf geben und den Teig vorsichtig aufrollen. Fertig, Anrichten, Servieren, genießen!  
Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN  
FERNSEHEN