



# KRÄUTER-ROLLE

**Vorspeisen-Rezept für 6 Pers.**

**Ganz grüne Rolle!**



	<u>Für den Teig:</u>	
100 g	Mehl	
4	Eier	
100 ml	Milch	
	Salz, Pfeffer	
5 El	Sprudelwasser	
	<u>Für die Füllung:</u>	
100 g	Gartenkräuter der Saison, wie z. B. Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Pimpinelle, Kerbel, Borretsch, Zitronenmelisse, Sauerampfer	
150 g	Joghurt	
300 g	Frischkäse	
1 El	Zitronensaft	
	Salz, Senf, Honig	
	Radieschen	

Teigherstellung: Mehl, Eier, Milch, Salz und Pfeffer glatt rühren, Sprudelwasser unterrühren. Backblech mit Backpapier (von der Rolle, so dass der Teig nicht wegfließen kann) auslegen und den Teig auf das Backpapier gießen. Teig ca. 12 Minuten bei 200 °C backen. Teig mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Füllung: Kräuter hacken, Joghurt mit dem Frischkäse, Zitronensaft und Gewürzen verrühren, anschließend die Kräuter unterheben. 5 Eßlöffel Creme beiseite stellen; Teigplatte mit der Kräutercreme bestreichen, aufrollen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann die Rolle von außen mit der restlichen Creme bestreichen und mit Kräuterblättchen und Radieschen garnieren - auf Salatblättern als Vorspeise anrichten.

*Tipp: Diese Rolle macht auch auf einem Buffet eine gute Figur!*

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten  
Landerlebnisse in NRW  
finden Sie unter:

**landservice.de**