Nah&Frisch

Verena Pelikan | Professional

# Erdäpfel-Maroni-Roulade

Griaß di Rezepte | Gemüse | Glutenfrei | Hausmannskost | Herbst | Kartoffel

## ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Für die Füllung die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die gegarten Maroni mit einer Gabel grob zerdrücken und in die Pfanne geben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Dann abkühlen lassen. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Abseihen, schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mehl, Kartoffelmehl und Ei hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem glatten Teig verkneten. Ein befeuchtetes Geschirrtuch mit weicher Butter bestreichen. Den Teig mit einem Nudelholz darauf zu einem ca. 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen, die Füllung darauf verteilen (dabei die Ränder aussparen). Mithilfe des Geschirrtuches den Kartoffelteig von der Längsseite eng aufrollen, an den Enden zubinden. In leicht gesalzenem Wasser 20–30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Das Rotkraut in dünne Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, mit 1 TL Salz würzen und mit den Händen gut durchkneten. 15 Minuten ziehen lassen und nochmals durchkneten. Für das Dressing Olivenöl mit Balsamico- Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den gewaschenen Salat mit dem Rotkraut und dem Dressing marinieren und anschließend sofort auf vier Teller aufteilen. Die fertige Erdäpfel-Maroni-Roulade in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Salatbett legen und sofort servieren.

## ZUTATEN

FÜR DEN ERDÄPFELTEIG:

- 500 g Erdäpfel (Kartoffeln), mehlig kochend
- 120 g Mehl
- 25 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- Salz & Pfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss, gemahlen
- 1 EL weiche Butter

FÜR DIE MARONIFÜLLUNG:

- 1 Zwiebel
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 200 g gegarte Maroni
- ½ TL getrockneter Thymian Salz & Pfeffer
- 200 g grüner Salat (nach Belieben) 150 g Rotkraut
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL weißer Balsamico-Essig
- Salz & Pfeffer