



Kartoffel-Pfifferlings Roulade mit „gestowten Schnibbelbohnen“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, ausgefallen lecker für jeden Tag, der kleine Aufwand lohnt!

Zutaten

- Für die Kartoffelroulade:
- 1 kg Kartoffeln, gekocht und durchgepresst
- 4 Eigelbe
- 30 g Kartoffelmehl
- 500 - 600 g frische Pfifferlinge
- 40 g magerer, gewürfelter Speck
- Etwas Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- Für die gestowten Schnibbelbohnen:
- 500g frische „Bobby Böhnchen
- Etwas Bohnenkraut
- Etwas Milch
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffel-Pfifferlings Roulade:

Schritt2

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder

Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Die gewürfelten Zwiebeln in etwas Butter mit dem Speck anschwitzen und die Pilze dazu geben. Salzen, pfeffern und

Schritt4

ca. 5 min. miteinander schmoren. Kurz halten oder auf ein Küchensieb leeren, ablaufen lassen, Petersilie und Schnittlauch dazu geben.

Schritt5

Die durchgepressten oder gestampften Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit den Eigelben und dem Kartoffelmehl zu einem Kartoffelteig verarbeiten.

Schritt6

Die Masse quadratisch auf eine Alu - oder Küchenfolie geben und etwa 1,5 cm dick ausrollen.

Schritt7

Die Pilze als Streifen darüber verteilen und Alles unter zu Hilfenahme der Folie einrollen. Die Enden gut verschließen und die Rolle etwa

Schritt8

20 min. in siedendem Salzwasser garen lassen.

Schritt9

Die gestowten Bohnen:

Schritt10

Die Böhnchen putzen, fädeln und in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut „bissfest“ blanchieren, abkühlen und "schräg schnibbeln" .

Schritt11

Die gewürfelten Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen und das Mehl dazu geben. Mit der Milch aufgießen,glatt rühren und ca.10 min. zu einer Sc. Bechamel verkochen. Die vorbereiteten Bohnen dazu geben und mit Salz und Pfeffer nach schmecken. Alles sollte nur leicht gebunden sein.

Schritt12

Die Kartoffelroulade nunmehr aus der Folie pellen und in ca. 4 cm dicke Tranchen schneiden; in Butterschmalz goldgelb braten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Auf dem Bohnengemüse anrichten, mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** roulade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-pfifferlings-roulade-mit-gestowten-schnibbelbohnen/>