

Würzige Ofenrolle

4 Personen | 35 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig:

5 Eier
250 ml Milch
200 g Dinkelmehl
200 g geriebener Gouda
100 g Champignons, in kleinen Würfeln
1 kleine rote Paprika, gewürfelt
1 TL Raclette rockt!*
1 TL Pfeffer Salz Mix*

Für die Füllung:

200 g Frischkäse
2 TL Raclette rockt!*
4 TL Wasser
50 g Rucola

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Die Eier mit der Milch verquirlen.
Das Dinkelmehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Den geriebenen Gouda, die Champignons, die Paprika und die Gewürze unterheben.
Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.
Dafür 2 TL Raclette rockt! mit 4 TL Wasser verrühren und kurz aktivieren lassen. Anschließend mit dem Frischkäse glatt rühren.
Den gebackenen Ofenpfannkuchen aus dem Ofen nehmen und den angerührten Frischkäse gleichmäßig darauf verstreichen. Den Rucola darüber verteilen.
Den Ofenpfannkuchen von der langen Seite her vorsichtig aufrollen, in vier Stücke schneiden und servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz