



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Melanie Schlick

Zutaten

Rolle

600 G Eachtleng geraspelt (vorwiegend festkochend)

300 G Karotten, Zucchini oder Kohlrabi fein geraspelt

170 G geriebenen Käse (Käsereste)

3 Eier

2 EL Mehl

1-2 TL Salz

ETWAS Muskatnuss gerieben

Pfeffer frisch gemahlen

Fülle

140 G

Speck fein gewürfelt (oder Speck- und Wurstreste)

1 KLEINE Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4

Champignons, oder ein paar Eierschwammerl (geht auch ohne Pilze)

HALBER

BUND Petersilie

Salz

Pfeffer

100 G Frischkäse

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Eachtleng schälen und fein raspeln, Karotten (oder Zucchini, Kohlrabi) fein raspeln.

Tipp: Nach dem Raspeln des Zuccinis die Flüssigkeit ausdrücken!
3. Käse reiben und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
4. Backblech mit Papier auslegen, die Eachtlengmasse darauf verteilen und ca. 40 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten.
6. Fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und die fein geschnittenen Pilze mitrösten.

7. Die gebackene Eachtlengmasse auf ein Backpapier stürzen und das Papier abziehen.
8. Mit Frischkäse bestreichen und mit der Fülle belegen.
9. Einrollen und mit einem gemischten Salat genießen.

Eachtleng, so werden Kartoffel / Erdäpfel im Lungau/Salzburg genannt.

Tipp: Man kann die Lungauer Eachtleng-Rolle auch nur mit Frischkäse füllen oder mit Frischkäse, Schinken und Käse.

Je nach Geschmack und Belieben!