



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 gewi	ürfelt (oder Speck- und Wurstreste)
	1 KLEINE	Zwiebel
•••	2	Knoblauchzehen
	4	oder ein paar Eierschwammerl (geht auch ohne
• • •		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 Zucchinis 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!