



# Kartoffelroulade

## Zutaten

8-10 Portionen

*160g Butter*

*6 Eigelb*

*200g Kartoffeln- gekocht- passiert*

*6 Eiweiß*

*Salz*

*Muskatnuss*

*Pfeffer*

*Etwas Parmesankäse*

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eigelb nach und nach einrühren.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Die gekochten, passierten Kartoffeln in die Buttermasse einrühren, anschließend das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse auf ein Backpapier dünn, gleichmäßig aufstreichen und bei ca. 200° 10 min. backen.

## Mein Tipp:

Die Roulade kann mit verschiedenen Gemüsepürees( Spinat, Karotten, Sellerie) gefüllt werden, und mit Butter und Parmesankäse oder verschiedenen Saucen( Kräuter, Knoblauch, Tomaten ) serviert werden.