



4 Personen



30 Minuten

Frühlingsrollen Sennerei Style

ZUTATEN

Für den Teig:

- 300 g Qualität Tirol Wiesenhofer's Weizenmehl
- 500 ml Wasser
- 1 TL Salz

Für den Kleber:

- 1 TL Speisestärke, 2 TL Wasser

Für die Füllung:

- 100 g Bio vom Berg Erdäpfel
- 30 g GRAUKÄSE
- 20 g ALMKÄSER
- 15 g Topfen
- 1 Bio vom Berg Zwiebel
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander vermengen. Aus der Masse in einer Pfanne dünne Palatschinken backen und zur Seite legen.

Für die Fülle zunächst die Erdäpfel waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Anschließend durch eine Presse drücken und mit den restlichen, klein geschnittenen Zutaten gut vermengen.

Währenddessen einen Kleber aus Wasser und Speisestärke vorbereiten. Auf jeden runden Palatschinken etwas von der Fülle geben und gleichmäßig verteilen. Die Ränder mit dem vorbereiteten Kleber bestreichen und die Palatschinken anschließend zu einer Rolle einrollen.

Genuss-Tipp:

Zu diesen besonderen Frühlingsrollen passt ein klassischer Sauerrahm-Dip sowie ein gemischter Salat. Die Fülle lässt sich nach Belieben variieren – beispielsweise durch die Zugabe von Speck oder Schinken.

