



4 Personen



30 Minuten

Frühlingsrollen "Sennerei Style"



ZUTATEN

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 500 ml Wasser
- 1 TL Salz

Für den Kleber:

- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Wasser

Für die Füllung:

- 100 g Erdäpfel
- 30 g Graukäse aus Almmilch
- 20 g Almkäser
- 15 g Topfen
- 1 Zwiebel, 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Für den Teig vermischt Du alle Zutaten gut miteinander.

Daraus backst Du dann in einer Pfanne dünne Palatschinken aus und legst sie zur Seite.

Für die Fülle die Erdäpfel waschen, schälen und in Salzwasser kochen lassen.

Dann durch eine Presse drücken und mit den restlichen Zutaten (klein geschnitten) vermengen.

Jetzt kannst Du Dir schon den Kleber aus Wasser & Speisestärke vorbereiten.

Nun auf jede runde Palatschinke etwas Fülle geben und diese darauf gleichmäßig verteilen. Die Ränder noch mit dem Kleber bepinseln und zu einer Rolle einrollen.