

Ruccola-Zigarre

Zutaten für 4 Personen

2-3 Stück/e	Brötchen
60 ml	Milch
1-2 Stück/e	Eier (Größe M)
350 g	Kartoffelteig (fertiger Klobteig)
2 Blatt	Filo-Teig
1 Teil/e	Eigelb
10 ml	Sahne
20 g	Ruccola



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 12 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 10-12 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Style Grillpfanne,

Backpapier

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Die Kräuter fein hacken und unter den Kartoffelteig kneten.

Jetzt den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Nun je zwei Teigblätter auslegen und eine 2 cm dicke und 15 cm lange Kartoffelteigwurst im unteren Drittel auf jedes Teigblatt aufspritzen.

Das Eigelb mit der Sahne verrühren. Teig einklappen und zusammenrollen. Vor der letzten Umdrehung den Teig mit dem Sahne-Eigelb-Gemisch verkleben.

Die Teigrollen mit einem Backpapier in die Gemüsepfanne legen und bei ca. 180 °C für 10 – 12 Minuten indirekt grillen.