

Rüeblirollen mit Frischkäse

Apéro

Für 6 Personen

Ofen auf 180°C vorheizen

200 g Rüebli, geschält in Rugeli schneiden
50 g Mehl
1 Klf Backpulver
3 Eigelb
3 Eiweiss
Salz, Pfeffer

150 g Frischkäse mit Kräutern

1. Rüebli schälen, schneiden und in Salzwasser weich kochen
2. Wasser abschütten und danach die Rüebli in einer Schüssel zerdrücken. Nicht so fein, dass es ein Püree gibt. Es dürfen ruhig kleine Stücke bleiben.
3. Eigelb aufschlagen dann das Mehl und Backpulver untermischen. Die Rüebli dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen.
4. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.
5. Rundes Backblech mit Papier auskleiden und die Masse ins Blech giessen.
6. Ca.10 Min bei 180°C backen
7. Auf der Ablage ein Backpapier bereitlegen und dann die „Omelette“ darauf stürzen. Das Blechpapier sorgfältig entfernen.
8. Etwas auskühlen lassen – nicht kalt! Dann den Frischkäse darauf streichen.
9. Die Omelette in der Mitte halbieren. Vom äusseren Rand her gegen die Mitte (zur Schnittkante hin) einrollen. Diese Rolle in kleine Stücke schneiden (Schnecken) Ev. mit Zahnstocher fixieren.