

# Vegetarische Festtagsrolle

## Zutaten für 3 Personen

Für die Füllung:

- 10 kleine Kräuterseitling(e)
- 1 rote Zwiebel
- Etwas Olivenöl
- ¼ Wirsing-Kopf
- Salz und Pfeffer
- Ras el Hanout (Orientalisches Gewürz mit Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Kümmel, Senf, Zimt, Ingwer, Muskat, Kardamom)
- 1 Handvoll Spinat
- 2 Eier, 2 Eigelb
- 2 große mehligkochende Kartoffeln, vorgekocht
- 1 EL Speisestärke
- 200 g Feta-Käse

Für den Teig:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Ei

Für die Sauce:

- 2 EL brauner Zucker
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Balsamico

## Zubereitung

Für die Füllung Pilze und Zwiebel klein schneiden und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Den Wirsing zuerst in Streifen schneiden und dann würfeln, ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Gemüse in der Pfanne mit Salz und Pfeffer sowie Ras el Hanout würzen. Die Gewürze etwas mitrösten lassen und dann den Spinat dazugeben. Anschließend die Herdplatte ausschalten.

Die Eier und die Eigelbe in eine Schüssel geben und verquirlen. Die Gemüsemasse aus der Pfanne mit dazugeben und gut unterheben. Die vorgekochten Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben. Die Stärke ebenfalls hinzufügen und alles zu einer homogenen Masse vermengen.

Nun den Blätterteig auf Backpapier auslegen und auf ein Backblech geben. Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und den Blätterteig mit der Eiermischung bestreichen. Danach die Gemüsemasse auf dem Blätterteig verteilen. An allen Seiten etwa 6 bis 7 cm Platz lassen, um den Blätterteig später an den Seiten einschlagen zu können.

Jetzt den Feta-Käse in dickere Streifen schneiden und in die Mitte der Füllung geben. Dann den Blätterteig über die Füllung klappen und gut andrücken. Die kurzen Seiten noch mit etwas Eiermischung einpinseln und aufrollen. Danach die komplette Rolle noch einmal mit der Eiermischung bestreichen. Wichtig ist, dass die Rolle keine Löcher hat. Andernfalls könnte sie auslaufen und trocken werden.

Die Rolle in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40 Minuten bei 180 °C Heißluft backen, bis der Blätterteig knusprig-braun ist.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür den braunen Zucker karamellisieren lassen und anschließend mit Rotwein sowie Balsamico ablöschen.

Die fertige Rolle 10 Minuten ruhen lassen und in Stücke schneiden, mit der warmen Sauce servieren.

Dazu passt Salat wie zum Beispiel Feldsalat.