

# Brokkoliroulade mit Pilzfüllung

[vc\_row][vc\_column width="1/1"][vc\_row\_inner][vc\_column\_inner width="1/4"][vc\_single\_image image="4812" img\_link\_target="\_self" img\_size="348x416" border\_color="grey"][/vc\_column\_inner][vc\_column\_inner width="3/4"][vc\_column\_text]

## Brokkoliroulade mit Pilzfüllung

Brokkoli mal anders, sehr originell!

[/vc\_column\_text][/vc\_column\_inner][/vc\_row\_inner][vc\_row\_inner][vc\_column\_in  
ner width="1/3"][vc\_column\_text]

### Zutaten

[/vc\_column\_text][vc\_separator][vc\_column\_text]300g Brokkoli  
200g Pilze (Austern oder Champignons)  
1 Schälchen Kresse  
1 Packung Feta  
1 EL Mehl  
4 Eier  
50g Butter  
1 Päckchen Frischkäse  
Salz und Pfeffer[/vc\_column\_text][/vc\_column\_inner][vc\_column\_inner  
width="2/3"][vc\_column\_text]

### Zubereitung

[/vc\_column\_text][vc\_separator][vc\_column\_text]Teig:  
Den Brokkoli kochen und abtropfen lassen. Gemeinsam mit dem Feta pürieren.  
Die Eigelbe schaumig schlagen und unter die Brokkolimasse geben.  
Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse  
auf Backpapier auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei  
200°C für ca. 15 Minuten backen.

Füllung:

Die Butter in der Pfanne erhitzen. Pilze darin anbraten. Die Kresse unter  
rühren in der Pfanne zusammenfallen lassen. Das Mehl hinzugeben und den  
Frischkäse einrühren. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Wenn die Masse zu dick  
ist, etwas Wasser hinzu geben.

Roulade:

Den gebackenen Teig auf ein mit Backpapier belegtes, feuchtes Handtuch  
stürzen. Das alte Papier entfernen und die Roulade ca. 1 Minute abkühlen  
lassen.  
Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Am Ende ca. 2 cm Rand lassen.  
Mit dem neuen Backpapier vom breiten Ende her aufrollen und ziehen lassen.  
Dann in Stücke schneiden und  
servieren.[/vc\_column\_text][/vc\_column\_inner][/vc\_row\_inner][vc\_column\_text]B

ild: [chopped green spinach roll filled and cream cheese](#) © FomaA – Fotolia.com

Rezept: Weiling

[/vc\_column\_text][[/vc\_column][[/vc\_row]