Pikante Eierrouladen

Der Geflügelhof Volk-Bartmann aus Spay empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

3 rote Paprika 3 EL Rapsöl 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer 6 frische Eier, Größe M 3 EL Mehl 3 EL Frischkäse 1 handvoll gehackte Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch einige Cocktailtomaten

Paprika waschen, putzen und in breite Streifen schneiden. Streifen mit der Hautseite nach oben auf ein leicht geöltes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C auf der oberen Stufe backen, bis die Haut sich leicht bräunt und Blasen bildet. Blech aus dem Ofen nehmen, Paprika mit einem feuchten Tuch oder feuchtem Küchenkrepp abdecken. Haut abziehen. Paprikastreifen zurück auf das Backblech legen. Mit 2 EL Rapsöl bepinsel, salzen und pfeffern. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken, über die Paprika streuen. Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 10 min garen. Eier mit Mehl und Frischkäse verquirlen, gehackte Kräuter dazu geben, salzen und pfeffern. 1 EL Rapsöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Eiermasse hineingießen. Bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten braten bis die Unterseite zart gebräunt ist. Eierkuchen auf einen großen Teller gleiten lassen. Mit einem gleich großen Teller abdecken und wenden. Eierkuchen gestürzt in die Pfanne geben und fertig backen. Paprikastreifen gleichmäßig auf dem Eierkuchen verteilen und aufrollen. Die Roulade heiß oder kalt servieren. Vor dem Servieren mit Tomatenscheiben belegen und mit Kräutern bestreuen.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden