

Röstiroulade

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

240 g Tofu nature oder geräucherter Tofu

2 Eier

½ TL Salz, wenig Pfeffer

150 g tiefgekühlte Erbsli, angetaut

80 g geriebener Sbrinz

800 g mehlig kochende Kartoffeln

1 EL Rapsöl

½ TL Salz, wenig Pfeffer

1 EL Rapsöl

1. Tofu mit Eiern, Salz und Pfeffer pürieren. Erbsli und Käse daruntermischen.
2. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Öl, Salz und Pfeffer begeben, gut mischen. Kartoffeln auf einem Backpapier rechteckig flach drücken (ca. 30×35 cm). Tofumasse darauf verteilen, glatt streichen. Backpapier von der Längsseite her leicht anheben, Roulade sorgfältig aufrollen, mithilfe des Backpapiers auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen.
3. **Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Weisskabissalat.

