Artikel vom 18.08.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 23:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gefuellte-kartoffelrolle

Gefüllte Kartoffelrolle



Zutaten (für 3 Personen):

4 mittelgroße Kartoffeln,

2 Zwiebeln,

300 g Lachsfilet,

1 EL Olivenöl,

Salz,

Pfeffer,

Paprikapulver,

Chili,

100 g geriebener Parmesan,

150 g geriebenen Mozzarella,

Saft von ½ Zitrone,

1 Tomate,

1 Avocado,

½ Gurke,

5 Blätter Roma-Salat,

150 g Frischkäse.

Zubereitung:

Lachs mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili würzen, in Olivenöl von beiden Seiten gar braten, abkühlen lassen und Haut entfernen. Lachs in eine Schüssel geben, Zitronensaft und Frischkäse dazugeben und alles miteinander gut vermengen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Backpapier auf ein Backblech legen, die Hälfte des Parmesans darauf verteilen, dann die Kartoffeln fächerartig auf das Blech geben, danach die Zwiebeln und den Rest Parmesan und den geriebenen Mozzarella darüber verteilen. Backofen auf 150 °C vorheizen und für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Tomate vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gurke halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Roma-Salat in grobe Stücke schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Tomate, Gurke und Salat in eine Schüssel geben, ein wenig Olivenöl und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Auf die leicht abgekühlten Kartoffeln die Lachs-Frischkäse-Creme streichen und den Salat darüber verteilen. Außerdem die Avocadoscheiben daraufgeben und alles leicht andrücken. Von der langen Seite her vorsichtig zusammenrollen, festdrücken und servieren.

Nadine Hörster