

Gemüserolle mit Kräuterquarkfüllung



Zutaten

500g	Zucchini
500g	Karotten
3	Eier
50g	geriebener Käse
500g	Frischkäse
1 EL	Mehl
250g	Quark
	Salz und Pfeffer
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
	Knoblauchpulver
150g	Kochschinken (in Scheiben)

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Die Karotten schälen und mit den Zucchini waschen. Die Enden abschneiden, Gemüse raspeln und ausdrücken. Mit Eiern, geriebenem Käse, 200 g Frischkäse und Mehl vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, so dass ein gleichmäßiges Rechteck entsteht.
4. Backblech in der Mitte des vorgeheizten Backofen platzieren und ca. 20 Minuten backen lassen. Das Backblech herausholen und das Backpapier mit Inhalt auf die Arbeitsfläche legen.
5. Die Petersilie und den Schnittlauch zerkleinern und mit 300 g Frischkäse sowie dem Quark vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Gemüserechteck gleichmäßig mit der Kräuterquarkmasse bestreichen, dann die Schinkenscheiben darauf verteilen.
7. Nun mit Hilfe des Backpapiers fest zusammenrollen. Vor dem Anschneiden die Gemüserolle am besten kalt stellen. So wird die Füllung wieder etwas fester.