

# Kartoffelrolle - mit Spinat und Pilzfüllung



Erstellt von Theresia Hashemi

## Zutaten für 4 Personen:

### Tomaten-Dip:

200 g Kirschtomaten  
2 EL passierte Tomaten  
2 kleine mittelscharfe Peperonis  
1 EL Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer, Prise brauner Zucker

### Frischkäse-Dip:

50 g Frischkäse  
40 g Joghurt  
¼ Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

### Tomaten-Dip

Die Tomaten waschen, und vierteln die Peperoni in feine Streifen schneiden. Die Tomaten mit den passierten Tomaten und Balsamicoessig, sowie Salz, Zucker und Pfeffer aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und in die kochende Sauce einrühren bis diese fest wird.

Den Tomaten- Dip abschmecken und zur Kartoffelrolle reichen.

### Frischkäse-Dip

Frischkäse, mit Joghurt, Paprikapulver und Salz glatt rühren. Die Knoblauchzehe schälen und fein reiben unter die Masse geben. Die Petersilie Hacken und untermengen. Den Frischkäse- Dip zur Kartoffelrolle geben.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit:

15 Minuten



wünscht euch viel Spaß beim Nachkochen!  
deine Theresia