



**Die Kinderhaus**

# **Kochkiste**



[www.gemeinsamtafeln.de](http://www.gemeinsamtafeln.de)

**Gemüseroulade**

**für die ganze Familie**



**1 kleine Kartoffeln, kleingeschnitten**

**1 kleine Möhre kleingeschnitten**

**1 kleines Stück Sellerie kleingeschnitten**

**1 kleines Stück Zucchini kleingeschnitten**

**Kleine Blumenkohlröschen, geriebener Käse, 2 Lagen Blätterteig, etwas Milch, Salz, Pfeffer**

**Kartoffeln und Gemüse kurz im kochenden Wasser blanchieren. Abseihen und in einer Schüssel abkühlen lassen. Den geriebenen Käse zugeben und gut vermengen.**

**Den Backofen auf 220° vorheizen.**

**Die Blätterteigstücke auf ein Brett legen und die Gemüse-Käsemischung gleichmäßig darauf verteilen, dann zu einer Roulade aufrollen. Die Kante mit Milch bestreichen und fest drücken. Die Roulade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Holzspieß mehrere Löcher stechen und die ganze Roulade mit Milch bestreichen.**

**Dann ca. 10 Min goldbraun im Ofen backen**