

## Vollkorn-Roulade Toskaner Art

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

Teig

150 g Weissmehl

150 g Vollkornmehl

1,2 dl Milch

20 g Hefe

1 TL Salz

Füllung:

1 Bauernbratwurst

40 g Ziegenfrischkäse

8 getr. Tomaten

1 EL glatte Petersilie

6 Basilikumblätter

6 grüne Oliven gehackt

6 schwarze Oliven gehackt

Salz

Pfeffer



### Zubereitung:

Teig:

Weiss und Vollkornmehl mischen. Milch, Hefe und Salz dazugeben und alles zusammen kneten. Anschliessend den Teig aufgehen lassen.

Füllung:

Die Kräuter und die Oliven hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen und nach belieben salzen und pfeffern.

Den Teig anschliessend dünn auswallen, mit der Füllung bestreichen und zu einer Roulade einrollen.

Im Backofen / 1. Rille von unten 20 Minuten bei 210° Unter- Oberhitze backen.