

Spinatroulade mit Tomatensauce



Tipp: Dazu die Tomatensauce aus dem Rezept «Hirsecake» servieren.

Zutaten
4 bis 6 Portionen

Teig

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Salz

- oder 1 Rolle fertiger Pasta-Teig (250 g)

Füllung

- 1 kg Spinat
- 2 Zwiebeln
- 150 g Rohschinken
- 1 EL Butter oder Margarine
- 250 g QimiQ, zimmerwarm
- 100 g geriebener Sbrinz
- Salz, Pfeffer

- 1 Glas fertige Tomatensauce

Zubereitung: Mehl, Eier und Salz während rund 15 Minuten zu einem geschmeidigen, trockenen Teig verkneten. Spinat rüsten. Zwiebeln und Rohschinken in Streifen schneiden und in der Butter dünsten. Spinat zufügen und mitdünsten, dann bei starker Hitze kochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Erkalten lassen, dann gut ausdrücken und grob hacken. Mit QimiQ und Sbrinz vermengen, würzen.

Teig zu einem Rechteck von rund 22x50 cm dünn auswallen. Auf ein Tuch legen. Füllung darauf verteilen, von einer Kurzseite her mit Hilfe des Tuches satt einrollen. Roulade in ein Küchentuch wickeln, die Enden festbinden. In leicht köchelndem Wasser 40 Minuten garen.

Tomatensauce erhitzen. Roulade in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.

Dinkelschnitzel mit exotisch gewürzter Creme



Vegetarisch: Dinkelplätzli mit würziger Cremefüllung.

Zutaten
6 Portionen

- 250 g Dinkelschrot
- 4 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- ca. 40 g Mehl
- 250 g QimiQ, zimmerwarm
- 1 TL Currypulver
- 1 Messerspitze Paprikapulver
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL Öl
- 1 Lauchstängel

Zubereitung: Dinkelschrot ohne Fettzugabe kurz rösten, mit der Bouillon ablöschen. 5 Minuten köcheln. Auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt 25 Minuten quellen lassen. Würzen. Dinkelmasse mit so viel Mehl vermengen, dass sie zusammenhält. Aus der Masse 12 rund 1 cm dünne Plätzli formen.

125 g QimiQ mit Curry, Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und auf 6 Plätzli verteilen. Mit den restlichen Plätzli bedecken. Im Öl bei mittlerer Hitze beidseitig je rund 5 Minuten braten. Lauch in sehr feine Ringe schneiden, mit dem restlichen QimiQ verrühren, würzen. Zu den Schnitzeln servieren.