

Für 6 Personen:
 Teig: 300 g Mehl,
 ½ TL Salz,
 3 Eier,
 1 EL Olivenöl,
 ca. 3 EL Wasser,
 Mehl zum Ausrollen

Füllung:
 1 ½ kg Spinat,
 1 Bund Petersilie,
 1 Bund Basilikum,
 300 g Ricotta,
 100 g frisch geriebenen Parmesan,
 1 Ei,
 Pfeffer und Salz

Sauce:
 4-6 Fleischtomaten,
 3 EL Olivenöl,
 Basilikumblättchen

Lecker: Spinat,
 Ricotta und
 Parmesan
 in Nudelteig
 gehüllt.

FOTO: ZVG



Nudelrolle mit Spinat

Für den Teig alle Zutaten mischen. Etwa 10 Min. kräftig durchkneten, bis er geschmeidig ist. Mit feuchtem Küchentuch bedecken und 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung Spinat und Petersilie putzen und waschen. Tropfnass bei mittlerer Hitze zugedeckt zusammenfallen lassen. In einem Sieb gut auspressen, dann fein hacken. Mit fein geschnittenem Basilikum, Ricotta, geriebenem Käse, verquirl-

tem Ei und Gewürzen vermischen. Teig halbieren und auf bemehlten Küchentüchern zu zwei Rechtecken ausrollen. Füllung auf beiden Teigplatten verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen. Ränder einschlagen und Teig von der Seite her aufrollen. In feine Baumwolltücher wickeln und mit Küchenschnur zubinden. Reichlich Salzwasser in einem länglichen Topf aufkochen. Rollen darin ca. 30 Min. ziehen

lassen. Darauf achten, dass sie immer mit Wasser bedeckt sind. Für die Sauce Fleischtomaten kurz in siedendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und im erhitzten Öl ca. 15 Min. dünsten, dann salzen und pfeffern. Nudelrollen auswickeln und in Scheiben schneiden. Mit der Tomatensauce anrichten und mit Basilikum garnieren.

Lamm-Pie mit Spinat

Für 4 Personen:
 500 g tiefgekühlten Blattspinat,
 500 g Lammragout,
 2 EL Sojasauce,
 2 gepresste Knoblauchzehen,
 1 EL Thymian,
 Salz, Pfeffer,
 1 Zwiebel (fein gehackt),
 1 EL Öl,
 100 g Feta,
 1 ausgewallter Kuchenteig,
 1 Ei zum Bepinseln

Spinat auftauen lassen. Fleisch in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Sojasauce, Knoblauch, Thymian, Salz und wenig Pfeffer zu einer Marinade verrühren, über das Fleisch geben und dieses zugedeckt mind. 1 Std. marinieren lassen. Abgetropftes Fleisch im Öl anbraten. Zwiebel und Spinat zufügen, kurz mitdämpfen. Restliche Marinade zufügen, nachwürzen. Flüssigkeit während ca. 10 Min. einkochen lassen. Mischung in eine leicht eingeölte Auflaufform geben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Feta in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, zum Fleisch und Spinat geben, mischen. Teig als Deckel auf die Form legen, Ränder mit Wasser am Rand der Form ankleben. Deckel mit Ei bestreichen, mit Gabel mehrmals einstechen. Form in unteren Drittel des Ofens schieben. Während ca. 40 Min. backen. Zum Servieren Deckel aufschneiden, zu jeder Portion ein Stück auf den Teller legen.

Überbackene Spinat-Crêpes

Für 6 Personen:
 Teig: 250 g Mehl,
 ½ TL Salz,
 ½ l Wasser mit einem Schuss Milch,
 3 kleine Eier,
 1 EL Öl,
 Fett zum Backen

Füllung:
 500 g Spinat,
 2 Knoblauchzehen,
 1 EL Butter,
 250 g Ricotta,
 2 EL frisch geriebenen Parmesan,
 2 Eier,
 Salz und Pfeffer,
 Muskatnuss,
 250 g Crème fraîche,
 50 g geriebenen Parmesan,
 einige Butterstückchen

Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Milchwasser unter Rühren dazugießen, mit dem Mehl glatt rühren. Verquirlte Eier und Öl darunter mischen. Teig zugedeckt 2 Std. quellen lassen. Füllung: Spinat putzen, grobe Stiele entfernen. Knoblauch pressen, Butter andünsten. Spinat zufügen und zugedeckt zusammenfallen lassen, dann auskühlen und gut abtropfen lassen. Ricotta, Käse, verquirlte Eier und fein gehackten Spinat vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Teig nochmal durchrühren. Dann 12 bis 15 Crêpes ausbacken. Füllung darauf verteilen und Crêpes aufrollen. Schräg in Stücke schneiden. Crème fraîche und 25 g Käse verrühren. Die Hälfte dieser Mischung in feuerfeste Form geben, Crêpescheiben daraufsetzen. Restliche Sauce, Reibkäse und Butterstückchen darauf verteilen. In der Mitte des Backofens bei 220 Grad 15 Min. überbacken.

