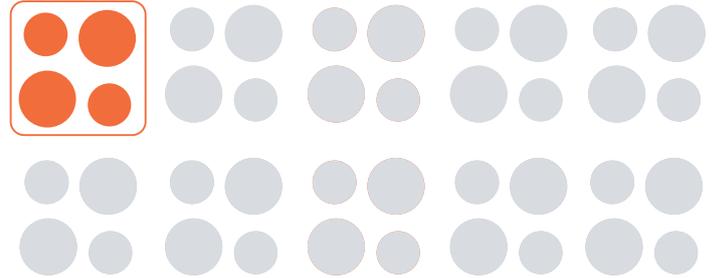


ZUTATEN



ROTOLO MIT SPINATFÜLLUNG
Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Katia Biffi

Zutaten für 4 Personen

Teig:
500 g Kartoffeln (in der Schale weichgekocht)
1 Ei
1 EL Butter
2 EL Parmesan gerieben
100-125 g Mehl
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze Muskat

Füllung:
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
400 g tiefgekühlter gehackter Spinat angetaut
200 g Ricotta
2 EL Parmesan
1 Msp. Muskat
Pfeffer aus der Mühle
0,5 TL Salz

Sauce:
Butter
Salbei

Zubereitung

1. Teig: Kartoffeln mit dem Passevite pürieren. Ei verklopfen. Alle Teigzutaten zusammenfügen, mischen (nicht kneten), 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Füllung: Zwiebel hacken und mit Olivenöl und Butter andünsten. Knoblauch dazupressen und kurz mitdünsten. Spinat dazugeben und ca. 10 Min dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, abkühlen. Alle anderen Füllungszutaten dazugeben und mischen.
3. Formen: Teig auf einem bemehlten Tuch auswallen, Füllung darauf verteilen. Nun mit Hilfe vom Tuch den Teig einrollen, die Enden mit Küchenschnur satt binden.
4. Garen: Rotolo in passender Form mit siedendem Wasser übergießen, zugedeckt ca. 40 Min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ziehen lassen. Nach ca. 20 Minuten mit heissem Wasser übergießen.
5. Servieren: Salbei hacken und mit Butter wärmen. Rotolo in vorgewärmter Platte aufschneiden, mit flüssiger Salbeibutter übergießen.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG