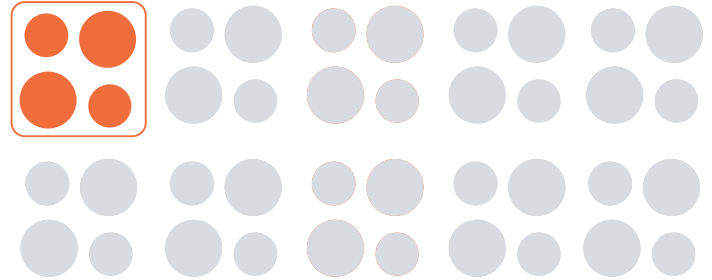


# ZUTATEN



**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