

Rotolo con spinaci

SPINAT-ROULADE

Kartoffelteig

500 g **Gschwellti** (mehlig kochende Sorte, z. B. Matilda, Désirée)

heiss schälen, durchs Passe-vite treiben, leicht abkühlen

1 Esslöffel **Butter**, weich

2 Esslöffel **Parmesan**, gerieben

125 g **Mehl**

1 Teelöffel **Salz**

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

1 Messerspitze **Muskat**

1 **Ei**, verklöpft

alles darunter mischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen

Füllung

1 Esslöffel **Olivenöl**

1 Esslöffel **Butter**

in einer Pfanne warm werden lassen

1 **Zwiebel**, fein gehackt

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

andämpfen

400 g **tiefgekühlter Blattspinat**, aufgetaut, gut ausgedrückt

kurz mitdämpfen, leicht abkühlen

250 g **Ricotta**

2 Esslöffel **Parmesan**, gerieben

½ Teelöffel **Salz**

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

1 Messerspitze **Muskat**

alles darunter mischen

Formen: Teig auf bemehltem Tuch ca. 1 cm dick zu einem Quadrat auswallen, Füllung auf dem Teig verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen, Tuch leicht hochheben, satt aufrollen und mit dem Tuch einwickeln, Enden mit Küchenschnur binden.

Garen: Eine passende ofenfeste Form oder Pfanne (z. B. Bratgeschirr) mit Wasser füllen, aufkochen, Rotolo hineinlegen, er muss vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens garen. Falls die Rolle nicht vollständig mit Wasser bedeckt ist, diese gelegentlich damit übergiessen.

Servieren: Rotolo in Tranchen schneiden, Salbeibutter oder Tomatensauce dazu servieren.

