

Spinatroulade

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Zutaten für 4 Personen

Roulade:

160g weiche Butter
6 Eigelb
100ml Sahne
200g Kartoffeln, gekocht u. passiert
2 Msp. Muskatnuß
6 Eiweiß
120g Mehl und Salz

Spinatfüllung:

60g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 TL Butter
600g Spinat
2 Msp. Mustkatnuß
100g Parmesan, gerieben
Pfeffer, Salz

Tomatensauce:

Zwiebeln
Knoblauch
Tomatenglas
Basilikum
Salz, Pfeffer
Butter



Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren und das Eigelb nach und nach unterrühren. Die flüssige Sahne und die erkalteten Kartoffeln, Muskatnuß und Salz dazugeben. Zum Schluß das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter die Butter-Kartoffel Masse heben. Das Backrohr auf 180Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse etwa 5mm dick aufstreichen und im Backrohr backen. Etwas auskühlen lassen und vom Papier lösen

Spinatfüllung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In der Butter anschwitzen, den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Parmesan abschmecken. Auf den gebackenen Kartoffelbiskuit aufstreichen und aufrollen. Die Roulade kurz erwärmen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Parmesan, schäumender Butter, Tomatensauce und Basilikumstreifen servieren.
Gartemperatur der Roulade: 180-200 Grad
Garzeit der Roulade: 8-10 Minuten

Tomatensauce:

Die Butter anschwitzen, fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch dazu. Kurz anrösten, Tomatensauce dazu, etwas köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weinempfehlung:

Kalter Weißwein oder Rosé

Kochabend:

09. Februar, 2022 / Simon u. Jürgen S.