



Kartoffelrolle mit Ricotta-Füllung

Zutaten (für vier Portionen):

Kartoffelteig

500 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eigelb
150 g Weizenmehl Type 405
½ TL geriebene Muskatnuss
Salz

Ricotta-Spinat-Füllung

200 g Baby-Spinat
3-4 Stangen Frühlingszwiebeln
250 g Ricotta
50 g Parmesan, frisch gerieben
1 Ei
50 g Mandelsplitter
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, unbehandelt
80 g Weichweizengrieß
½ TL geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Salbei-Butter

100 g Butter
12 Salbeiblätter
Salz

Sowie

Ein sauberes Küchentuch oder eine große Stoffserviette
3-4 EL Kartoffelstärke (zum Bestäuben des Küchentuchs / der Serviette)
Parmesan zum Garnieren



Zubereitung (circa 90 Minuten):

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und schälen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Die abgekühlte Kartoffelmasse mit geriebener Muskatnuss würzen. Mehl und ein Eigelb hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zehn bis 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Spinat in etwas Öl andünsten. Salz und geriebenen Knoblauch hinzufügen. So lange dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Die Mischung durch ein Sieb drücken und die überschüssige Flüssigkeit abgießen. Die Spinat-Mischung mit geriebenem Parmesan, Ricotta, dem Abrieb einer Zitrone, geriebener Muskatnuss, einem Ei, gerösteten Mandelsplittern und Weizengrieß zu einer cremigen Füllung verarbeiten.

Eine große Stoffserviette oder ein Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und großflächig mit Kartoffelstärke bestäuben. Darauf den Kartoffelteig zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Am oberen Rand circa zwei bis drei Zentimeter aussparen und diese Fläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. Nun mithilfe der Serviette oder des Tuches den Teig von unten nach oben von sich weg aufrollen. Die gefüllte Rolle wieder zu sich hin in die Serviette oder das Tuch einrollen, die Enden links und rechts fest andrücken und wie ein Bonbon mit Küchengarn verschließen. In einem großen Topf mit gesalzenem Wasser die eingewickelte Kartoffelrolle circa eine halbe Stunde bei leichtem Simmern garen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben, das Tuch entfernen und die Rolle abkühlen lassen. Je nach Größe des Tuchs oder des Topfes den Teig und die Füllung in mehreren Portionen verarbeiten und garen. Die fertige Kartoffelrolle in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten in Butter braten.

Für die Salbei-Butter die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Salbeiblätter darin braten, bis sie knusprig sind. Mit Salz abschmecken.

Die gebratenen Kartoffelrollenscheiben auf vier Tellern anrichten. Die Salbei-Butter darüber gießen, mit frisch gehobeltem Parmesan und gebratenen Salbeiblättern garnieren.

Nährwerte pro Portion:

782 kcal – 49 g Fett – 27 g Eiweiß – 59 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.