

Spinatrolle

(4 Personen)

300 g Nudelteig (vom Bäcker oder tiefgekühlt)

Zutaten:

- 320 g Ricotta
- 60 g Parmesan
- 800 g frischer Spinat
- (oder 450 g tiefgekühlter Blattspinat)
- 2 Eier
- ½ TL Salz, Pfeffer, Muskat
- 50 g Butter

Zubereitung

1. Frischen Spinat waschen, im heißen Topf zusammenfallen lassen, abkühlen, ausdrücken und grob hacken
2. (Tiefkühlspinat nur auftauen und ausdrücken).
3. Alle Zutaten mit dem Spinat vermischen
4. Teigplatte ausrollen, die Füllung auf dieser gleichmäßig verteilen, dabei an den Längsseiten 2 cm frei lassen, ebenfalls an einer Endseite.
5. Die 2 cm -Ränder so einschlagen, dass Füllung in einer Tasche liegt.
6. Teigplatte von der kurzen Seite her in Richtung des freien Endstückes aufrollen, in ein Stofftuch wickeln, Enden mit Bindfaden zubinde.
7. 40 Min. in leicht kochendem Salzwasser garen.
8. Butter schmelzen und bräunen;
9. Aus dem Tuch nehmen, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, mit der braunen Butter begießen und mit Parmesan bestreuen