Spinatroulade mit Erdäpfelteig

Die Spinatroulade mit Erdäpfelteig ist ein Rezept aus der Südtiroler und Tiroler Küche. Das herzhafte Gericht wird als Hauptspeise oder als Beilage genossen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Erdäpfel mehlig
80 g	Butter
3 Stk.	Eidotter
50 ml	Schlagobers
	Salz
3 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Öl
300 g	Spinat (gekocht und zerkleinert)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
Nach Belieben	Butter (geschmolzen)
Nach Belieben	Parmesan

Zubereitung

1. Für die **Spinatroulade mit Erdäpfelteig** die Erdäpfel gar kochen, abkühlen, schälen und durch eine Presse drücken.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.

3. Die weiche Butter mit Eidotter in einer Schüssel schaumig rühren, Erdäpfel, Schlagobers

zugeben und verrühren, mit Salz würzen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

4. Die Masse zirka 0,5 cm dick auf das Backblech streichen und im Ofen etwa 10 Minuten backen.

5. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, zerhacken und in etwas Öl glasig dünsten. Den gekochten Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

6. Die Spinat-Fülle auf den gebackenen Erdäfelteig verteilen und einrollen.

7. Die Spinatroulade in Scheiben schneiden auf Teller anrichten und je nach Belieben mit geschmolzener Butter und gehobelten Parmesan servieren.

Tipp