



ROTOLO MIT SPINATFÜLLUNG

Lass' rollen, Baby! Nämlich frischen Spinat und lecker Etelser-Kochkäse im Nudelteig.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Nudelteig

600g Mehl Typ 505

½ EL Salz

6 Eier

Für die Füllung

1kg frischer Spinat

Olivenöl

2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt

Salz und Pfeffer

1 Handvoll Oregano, geschnitten

10 EL Butter

Muskatnuss, frisch gerieben

400g Etelser Kochkäse, Sorte nach Belieben

100g frisch geriebener Parmesan



ZUBEREITUNG

1

Für den Teig das Mehl mit dem Salz vermischen, in eine Schüssel geben und eine Mulde ins Mehl drücken. Die Eier in die Mulde geben und mit einer Gabel dann die Eier verquirlen und immer Mehl vom Rand mitnehmen. Nach einer Zeit die Hände nehmen und alles zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie verpacken und ca. ½ Stunde ruhen lassen.

2

Inzwischen in einem großen Topf Olivenöl erhitzen, den Oregano und den Knoblauch dazugeben und im Topf 20 Sekunden anschwitzen lassen. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen und dabei immer rühren. Drei EL Butter und Muskatnuss dazugeben und solange weitergaren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Kochkäse einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

3

Den Teig ausrollen und mit einem Nudelholz auswellen. Dazu den Teig mit Mehl bestäuben und zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte so dick wie ein Bierdeckel und ungefähr so groß wie ein Küchentuch sein. Den Teig auf ein sauberes Küchentuch geben und quer vor sich hinlegen. Den Spinat auf das Teigblatt geben und dabei 5 cm oben am Rand freilassen. Den Parmesan darüberstreuen.

4

Den oberen, freien Rand mit Wasser bestreichen und von unten beginnen, die Nudelrolle aufzuwickeln, genauso wie bei einer Biskuitrolle. Dazu einfach das Küchentuch anheben und es geht fast wie von selbst. Die fertige Nudelrolle fest in das Küchentuch wickeln und an beiden Enden mit Küchengarn zubinden. Dann beide Enden mit einer langen Schnur verbinden und so einen „Griff“ für die Nudelrolle herstellen, um sie später bequem wieder aus dem Topf heben zu können.

5

Einen großen Bräter mit kochendem Salzwasser füllen. Die Rolle hineinlegen und mit einem Teller oder ähnlichem die Rolle beschweren und so unter die Wasseroberfläche drücken. Den Deckel auflegen und etwa 25 Minuten im köchelnden Wasser gar ziehen lassen.

6

Die restliche Butter in einem kleinen Topf kräftig erhitzen, die Salbeiblätter dazugeben und etwa 30 Sekunden braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pastarolle vorsichtig aus dem Topf heben. Vom Garn befreien, aus dem Tuch wickeln und in ca. 10 cm dicke Scheiben schneiden. Mit ein paar Salbeiblättern belegen und mit ein wenig Salbeibutter beträufeln und zum Schluss noch ein wenig Parmesan darüberstreuen.

MEINE NOTIZEN
