

## Rezept des Monats:

### *Spinatroulade*



## die Wirtin Erika verrät Ihnen Ihr Rezept

für 4 Personen

### Zutaten

80 g weiche Butter  
3 Eigelb  
50 ml Sahne  
100 g Kartoffeln, gekocht und passiert  
1 Msp. Muskatnuss, gerieben  
3 Eiweiß  
60 g Mehl  
Salz  
30 g Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Butter  
300 g Spinat, gekocht und fein gehackt  
1 Msp. Muskatnuss, gerieben  
50 g Parmesan, gerieben  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
Butter  
Parmesan, gerieben  
Tomatensauce zum Servieren

### Zubereitung

Roulade: Die Butter schaumig rühren und das Eigelb nach und nach unterrühren. Die flüssige Sahne und die erkalteten Kartoffeln, die geriebene Muskatnuss und das 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 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse etwa 1/2 cm 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, der geriebenen Muskatnuss und dem Parmesan abschmecken, auf das gebackene 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

### Tipps/Empfehlungen

Sie können zur Roulade auch eine Käsesauce servieren.