

Erdäpfel-Blattspinatroulade

Zutaten:

½ kg festkochende Erdäpfel (vom Vortag)
2 Eidotter
100 g Butter (zerlassen bzw. heiß)
200 g Blattspinat (tiefgefroren)
170 g Maizena
1 Knoblauchzehe (klein)
1 Zwiebel (mittlere)
Salz, Muskat

Zubereitung

Am Vortag gekochte Erdäpfel passieren (müssen kalt sein). Tiefgefrorenen Blattspinat auftauen lassen und gut abtropfen. Eine kleine Knoblauchzehe und eine mittlere Zwiebel fein schneiden und kurz in Öl anrösten. Den Blattspinat dazu geben, beides vermischen und wieder kurz anrösten. Masse auskühlen lassen. Währenddessen Erdäpfelteig fertigmachen. Passierte Erdäpfel mit den restlichen Zutaten (Eidotter, zerlassener bzw. heißer Butter, Maizena, Salz und Muskat) wieder gut vermischen. Die Masse auf Klarsichtfolie in Rechteckform aufstreichen, mit Blattspinat füllen, fest einrollen und für zirka zwei Stunden kaltstellen. Sobald die Masse genügend abgekühlt ist, in ungefähr zwei cm dicke Scheiben (je nach Belieben) schneiden und beidseitig goldbraun anbraten (Klarsichtfolie nicht entfernen!). Danach im Rohr bei 180° C Ober- und Unterhitze 8-10 Minuten fertig braten und als Beilage zu beispielsweise Blattsalat oder Fleisch servieren. Vor dem Servieren Klarsichtfolie entfernen.