# Kartoffel Spinat Rollen

Ein einfaches Gericht, so scheint es zumindest. Die Zubereitung erfordert aber einige Schritte: Es muss ein Teig aus Kartoffelstock, der mit Ei und Mehl gebunden wird zubereitet werden. Daneben wird Spinat zubereitet und etwas eingekocht. Beides muss auskühlen, damit sie sich einrollen lassen. Dazu braucht es einiges Geschick um den Spinat in den weichen Kartoffelteig einzurollen, ist dies geschafft, wird die Rolle in Alufolie eingepackt und im Backofen gegart. Die ausgekühlte Rolle wird zu Scheiben tranchiert zu Scheiben geschnitten und kurz angebraten. Wenn die fluffigen Scheiben mit einem feinen Bratkrüstchen auf dem Teller liegen, vergisst man den Aufwand und geniesst einfach.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 300g | Kartoffel |
| 2 | Eigelbe |
| 30g | Tafelbutter |
| | Pfeffer, Muskatnuss, Salz |
| 60g | Mehl |

| | |
|---|---|
| 250g | Rahmspinat, gefroren |
| 1 | Zwiebel, ca. 40g |
| 2 | Eiweisse |
| 10g | Tafelbutter |
| | Haushaltfolie, Alufolie |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Kartoffeln schälen und zu groben Klötzen schneiden. Ins Dampfsieb geben, salzen und

ca. 25 Minuten garen bis sie weich sind.

Eigelbe und Eiweiss trennen.

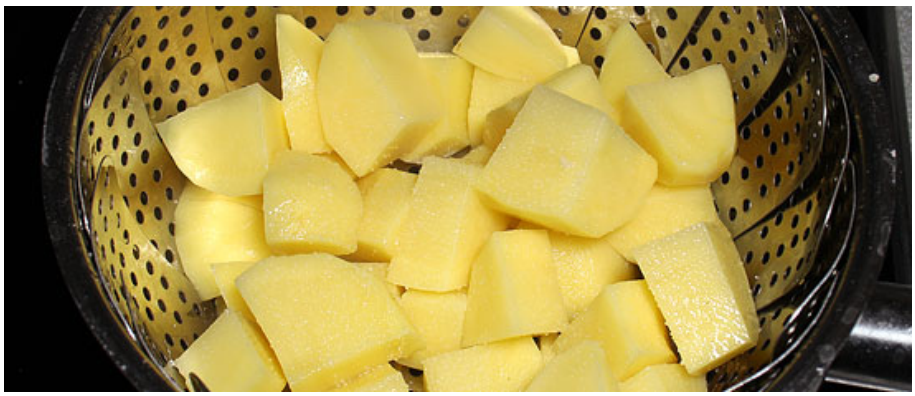
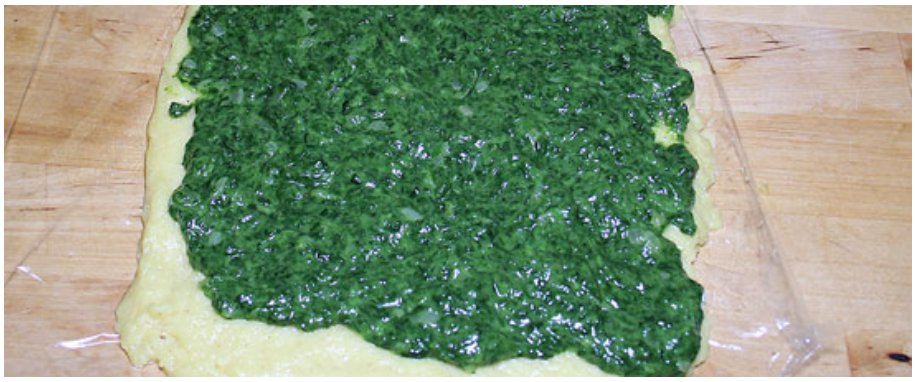
Butter in einer Pfanne schmelzen, Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und zur Butter geben. Eigelbe zugeben, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Gut vermischen, das Mehl darüber stäuben und das Ganze zu einer klumpenden Masse verrühren. Auskühlen lassen.

Zwiebel hacken und in Butter 3-4 Minuten sanft dünsten. Rahmspinat zugeben und gut 10 Minuten köcheln lassen, damit er etwas ausdampft. Dabei öfters umrühren. Speinat auskühlen lassen und die Eiweisse untermischen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Kartoffelteig auf einer Haushaltfolie ca. 1cm dick austreichen. Spinat auf dem Kartoffelteig eher dünn ausstreichen, am Ende 2cm freilassen. Teig mit Hilfe der Folie einrollen. Die Rolle auf eine Alufolie geben und satt, aber nicht zu straff einpacken. Auf ein Backblech legen und für 45 Minuten in den Ofen schieben.

Eingepackte Rolle ganz auskühlen lassen.

Rolle auspacken und zu 1-1,5cm dicken Tranchen schneiden. In Bratbutter beiseitig leicht anbraten.

Anrichten mit Salat und/oder einer leichten Tomatensauce.