



## Ueberbackene Spinat-Rouladen

Sie kommen einer Lasagne recht nahe, die Spinatrouladen, nur werden die Pastabahnen und die weiteren Zutaten nicht in eine Gratinform eingeschichtet, sondern die Füllung aus Spinat, Schinken, Ricotta und Parmesan wird im Teig eingerollt. Die Rollen werden zu 2-3 cm dicken Stücken geschnitten und aufrecht in eine mit Passata di Pomodoro belegte Form gestellt und mit einer Mischung aus geriebenem Parmesan und Sauerrahm bedeckt. Dann wird das Ganze gratiniert, ganz ohne Bechamel-Sauce.

Der frisch zubereitete Pastateig besteht aus feinen, kleberstarken italienischen Weichweizenmehlen und Ei. Kein Hartweizen und kein Wasser (siehe auch da). Das gibt es eine geschmeidige Teigbahn, die vor dem Gratiniern nicht vorgekocht werden muss.

### Zutaten (2 Portionen)

100g Pastateig  
300g Spinat, gefroren  
1/2 Zwiebel  
200g Ricotta  
80g Parmesan, gerieben (Felsbrocke)  
150g Sauerrahm  
6 Scheiben gekochter Schinken  
200g Passata di Pomodoro  
Bratbutter

### Pastateig (4 Portionen):

150g Farina tipo "00"  
50g Manitoba tipo "0"  
2 Eier  
1 Eigelb  
1 Prise Salz

## Zubereitung

### Pastateig:

Mehle und Salz vermischen. Eier und Eigelb verquirlen. Etwa 80% der Eimasse zum Mehl geben und mit der Maschine gut 10 Minuten verkneten. Löffelweise den Rest der Eimasse zugeben bis der Teig verklumpt. Von Hand zu einer Kugel formen und mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter dünsten bis sie leicht braun wird. Angetauter Spinat zugeben und ca. 10 Minuten mitdünsten. Auskühlen lassen.

Ricotta und 40g des geriebenen Parmesans zum Spinat geben, mit wenig Salz, aber reichlich Muskatnuss und Pfeffer würzen. Von Hand gut verkneten.

Pastateig zu ca. 40cm langen und 15cm breiten Bahnen ausrollen, die Teigbahn sollte nicht allzu dünn sein, ca. 0,5 - 0,7mm sind optimal (habs aber nicht nachgemessen).

Teigbahn mit den Schinkenscheiben belegen, dabei ein Ende von ca. 5 cm freilassen. Spinatmasse knapp 2cm dick darauf verstreichen. Das freie Ende der Teigbahn mit Wasser bestreichen und von der belegten Seite her einrollen. Rolle eine halbe Stunde ruhen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Gratinform ausbuttern und ca. 5 mm dick mit Passata die Pomodoro belegen. Pastarolle quer in ca. 3-4 Stücke schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in die Gratinform stellen.

Sauerrahm mit 40g Parmesan vermischen und auf den Rollen verteilen.

In der Mitte des Ofens bei 200° 20 Minuten überbacken.





