

Spinatroulade mit Erdäpfelteig

Die Spinatroulade mit Erdäpfelteig ist ein Rezept aus der Südtiroler und Tiroler Küche. Das herzhafte Gericht wird als Hauptspeise oder als Beilage genossen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Erdäpfel mehlig
80 g	<u>Butter</u>
3 Stk.	Eidotter
50 ml	<u>Schlagobers</u>
	Salz
3 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	<u>Knoblauchzehe</u>
	ÖI
300 g	Spinat (gekocht und zerkleinert)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
Nach Belieben	Butter (geschmolzen)
Nach Belieben	<u>Parmesan</u>

Zubereitung

- 1. Für die **Spinatroulade mit Erdäpfelteig** die Erdäpfel gar kochen, abkühlen, schälen und durch eine Presse drücken.
- 2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.
- 3. Die weiche Butter mit Eidotter in einer Schüssel schaumig rühren, Erdäpfel, Schlagobers



zugeben und verrühren, mit Salz würzen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

- 4. Die Masse zirka 0,5 cm dick auf das Backblech streichen und im Ofen etwa 10 Minuten backen.
- 5. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, zerhacken und in etwas Öl glasig dünsten. Den gekochten Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
- 6. Die Spinat-Fülle auf den gebackenen Erdäfelteig verteilen und einrollen.
- 7. Die Spinatroulade in Scheiben schneiden auf Teller anrichten und je nach Belieben mit geschmolzener Butter und gehobelten Parmesan servieren.

Tipp