

Spinatroulade an Tomatensauce mit Basilikum

Zutaten Rouladenbiskuit

70 g weiche Butter

3 Eigelb

50 ml Rahm

100 g gekochte Kartoffeln, passiert

3 Eiweiss

60 g Mehl

Salz

Zutaten Spinatfüllung

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Butter

300 g Spinat, gekocht

wenig Muskat, gerieben

40 g Parmesan, gerieben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Weiteres

30 g Parmesan, gerieben

4 bis 5 dl Tomatensauce, im Voraus zubereitet

2 EL Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Spinatroulade an Tomatensauce mit Basilikum

Zubereitung Rouladenbiskuit

- Backofen auf 180° C vorheizen.
- Die weiche Butter mit den Eigelben schaumig rühren.
- Rahm und erkaltete passierte Kartoffeln sowie etwas Salz zugeben.
- Eiweiss mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter die Masse heben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die fertige Masse ca. 5 mm dick aufstreichen.
- Ca. 10 Minuten bei 180° C backen.
- Biskuit herausnehmen, auf ein zweites Backpapier stürzen, erstes Backpapier lösen.
- Biskuit vorsichtig aufrollen, kurz ruhen lassen.

Zubereitung Spinatfüllung

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter andünsten.
- Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken.
- Parmesan dazugeben.

Fertigstellung

- Die Füllung auf das gebackene Biskuit streichen und aufrollen.
- Die Roulade nochmals im Ofen kurz erwärmen und dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikumstreifen servieren.

Tip: Ein saisonaler Blattsalat garniert mit frischen Kräutern und Kernen im Voraus runden das Essen ab.