

# Spinat-Rolle mit Kartoffel-Kräuter-Füllung

## Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	200 g frischer Babyspinat
300 ml Milch	8 Eier	2 EL Maisstärke
1 Prise Muskat	Butterschmalz	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Dill	1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Butter
200 g Ziegenfeta	500 g Brokkoli	1 Zitrone
4 EL Olivenöl	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Spinat waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

Spinat zur Milch geben, fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Spinatmilch mit den Eiern verquirlen, Maisstärke untermischen und den flüssigen Teig mit Salz und Muskat würzen.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Aus dem Teig nach und nach Pfannkuchen ausbacken, dabei den Teig jeweils etwa 5 mm hoch in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und bei milder Hitze die Pfannkuchen ausbacken.

Auf die Arbeitsplatte ein sauberes Geschirrtuch ausbreiten und darauf ein Bogen Backpapier legen. Das Backpapier mit den Pfannkuchen leicht überlappend auslegen.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, durch die Presse drücken. Butter und die fein geschnittenen Kräuter untermischen. Die Hälfte vom Ziegenfeta hineinbröseln, die Masse mit Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Die Kartoffelmasse der Länge nach auf die vorbereiteten Pfannkuchen aufspritzen und dann mit Hilfe des Backpapiers und Geschirrtuchs zu einer Roulade aufrollen. Die Roulade ca. 1 Stunde kaltstellen.

In der Zwischenzeit Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, den Strunk ebenfalls zurechtschneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser Brokkoliröschen und -strunk blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit  $\frac{3}{4}$  vom Olivenöl vermischen, mit Salz abschmecken und Brokkoli damit marinieren.

Restlichen Käse mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Die Spinat-Kartoffelrolle aufwickeln und in Scheiben schneiden, mit Brokkoli und übrigem Feta anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 15. Mai 2019