

Kartoffelrolle mit Spinat, Pinienkernen und Tomaten

Für 4 Personen

Für die Rolle:

750 g Kartoffeln (mehligk.)	Salz	75 g Weichweizengrieß
150 g Kartoffelstärke	Muskatnuss	Pfeffer, Olivenöl

Für die Füllung:

1 kg Blattspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
180 g getrock. Öl-Tomaten	80 g Pinienkerne	Salz
Pfeffer	100 g Crème-fraîche	

Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit kaltem Wasser bedeckt in einen Topf geben.

Zugedeckt aufkochen und weich garen.

Anschließend die Kartoffeln abgießen, zurück in den heißen Topf geben, kurz wieder auf den Herd ziehen, sodass die Kartoffeln etwas ausdampfen können. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Währenddessen den Spinat putzen, gründlich waschen, etwas trockentupfen und kleinschneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Von den getrockneten Tomaten das Öl abtropfen lassen und dann die Tomaten klein hacken.

Eine beschichtete Pfanne ohne Fett heiß werden lassen, die Pinienkerne darin goldbraun anrösten und anschließend kurz beiseitestellen.

Etwas von dem Tomatenöl in die Pfanne geben, erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Die getrockneten Tomaten dazu geben und 1-2 Minuten mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche und die Pinienkerne zur Gemüsemasse geben. Alles gut verrühren und zum Auskühlen kurz beiseitestellen.

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln zerstampfen und mit Grieß, Kartoffelstärke, etwas Muskat sowie Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 1 cm dick rechteckig ausrollen.

Dann das obere Papier abziehen und die Füllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Jetzt die Kartoffelmasse mithilfe des unteren Papiers aufrollen (dabei aber natürlich nicht das Papier mit einrollen).

Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Im heißen Backofen 30-45 Minuten goldbraun backen.

Abschließend aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und auf Teller verteilen. Dazu passt ein frischwürziger Joghurdip.

Rainer Klutsch am 06. November 2024