



Rotolini di pasta al forno - überbackene Pastaschnecken

Rotolini kann alles bedeuten, was in Pasta- oder Blätterteig eingerollt wird. Mit Pasta zubereitet, ähneln die Rotolini den Cannelloni, durch das Einrollen ist der Teiganteil aber höher. Sie werden auch meist zu kurzen Stücken geschnitten und stehend überbacken. Die Füllung ist klassisch: Spinat mit Sauce Mornay vermischt. Sauce Mornay ist eine Béchamel mit Käse. Überbacken werden die Rotolini mit einer Tomatensauce.

Zum Einrollen eignen sich Lasagneplatten, käufliche Platten können meist ohne zu Kochen verwendet werden, sie sind aber zu spröde zum Einrollen, werden sie trotzdem vorgekocht, so fallen sie leicht auseinander. Da ist sind frisch zubereitete Teigplatten einfacher zu handhaben und sie schmecken auch viel besser.

Zutaten (2 Portionen)

200g frischer Pastateig
120g Blattspinat, TK ausgedrückt
1 Knoblauchzehe
Kräutersalz
1dl Passata di pomodoro
1dl Gemüsebouillon
60g Weichkäse (z.B. Brie, Girenbaderli)
20g Tafelbutter

Sauce Mornay:

10g Weissmehl
10g Tafelbutter
2dl Milch
1 Lorbeerblatt
1 kleines Stück Zitronenschale (bio)
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

80g Halbhartkäse gerieben (z.B. Alpkäse)

Tomatensauce:

2dl Gemüsebouillon
1,5dl Passata di Pomodoro
2Tl Pesto
Pfeffer

Zubereitung

Blattspinat grob hacken, Knoblauch dazupressen und mit Kräutersalz würzen (Der tiefgekühlte Spinat muss nicht vorgegart werden).

Butter leicht aufschäumen lassen. Mehl zugeben und gut mit der Butter verrühren (ca. 2 Minuten). Das Mehl darf dabei nicht braun werden. Milch dazugiessen und unter intensivem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Lorbeerblatt und Zitronenschale zugeben, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer würzen und 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder aufrühren, damit die Sauce nicht anhockt. Spinat und Käse untermischen und auskühlen lassen.

Teig mit der Pastawalze zu 15cm breiten Bahnen dünn auswallen (Stufe 8 von 9). Auf einer mit Semola bestreuten Arbeitsfläche auslegen, Ränder gerade schneiden und zu ca. 20cm langen Platten schneiden.

Teigplatten in knapp siedendem Salzwasser 4 Minuten vorgaren. Zum Abtropfen und Auskühlen auf einem Sieb oder Tuch auslegen.

2 oder 3 Teigplatten leicht überlappend (ca. 3cm) auf einer Haushaltfolie auslegen. Füllung darauf geben und bis ganz an die Seitenränder verstreichen. Am Ende ca. 2cm Teig freilassen.

Teig satt, aber ohne Druck einrollen. In die Folie einpacken und an den Seiten verschliessen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Gemüsebouillon und Passata aufkochen, Pesto zugeben und mit wenig Pfeffer würzen. Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Sauce in eine Gratinform giessen.

Teigrollen zu je 4 Stücken schneiden und in die Sauce stellen. Weichkäse zu kleinen Würfeln schneiden und auf die Rotolini streuen. Je ein kleines Stück Butter darauflegen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten gratinieren.









