

Kartoffelrolle mit Mangold-Ricotta-Füllung

Zutaten für die Füllung (für 4 Personen):

- 700 g Stielmangold
- alternativ: Blattspinat
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Ricotta
- 150 g Mandelsplitter

Zunächst die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In einem Topf in Salzwasser aufkochen und mit geschlossenem Deckel weich garen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Mangold putzen, gründlich waschen und in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und trocken tupfen. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenabrieb und Ricotta vermengen. Die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zutaten für den Kartoffelteig:

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 75 g Weichweizengrieß
- 150 g Kartoffelstärke
- 2 (Größe M) Eier
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- flockiges Meersalz
- 2 EL Butter
- zum Bestreichen: flüssige Butter oder Olivenöl

Die abgekühlten Kartoffeln in einem Topf zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Grieß, Kartoffelstärke, Eiern, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einem glatten, recht festen Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und zwischen 2 Blättern Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und den Teig mit der Ricottamasse bestreichen. Den Mangold darauf verteilen und alles mit Mandelsplittern, flockigem Meersalz und Pfeffer bestreuen. Die Rolle mit Hilfe des unteren Backpapiers vorsichtig aufrollen (Achtung, nicht das Papier mit einwickeln!) und auf ein Backblech setzen. Die Rolle mit Olivenöl bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene 30-45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und kurz auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 08.12.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen