

Kartoffel-Gemüse-Rolle

200 g Parmesan, gerieben	6 Kartoffeln	1 Zwiebel
Olivenöl	1 rote Paprika	5 Tomaten
250 g Spinat	1 Kugel Mozzarella	250 g Ricotta

Die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Hälfte des Käses darauf verteilen und dicht den Kartoffel-Scheiben belegen; darauf den Käse streuen. Sodann mit Salz würzen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 40 min. backen.

Die Zwiebel klein schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne goldgelb anbraten.

Die Paprika würfeln und hinzugeben.

Die Tomaten würfeln, in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprika-Pulver würzen und weitere 3-5 min. garen.

Den Spinat waschen, in Olivenöl braten bis das Wasser verdampft ist (7-10 min.); danach den Spinat kühlen.

Mozzarella raspeln. Ricotta mit dem Spinat mischen.

Auf die gebackenen Kartoffeln den Spinat und dann die Paprika-Tomaten-Mischung auftragen.

Nun die so entstandene Schicht-Platte aufrollen und die Rolle für 10 min. bei 180°C backen.

NN am 22. Juli 2022