

Wirsing-Ricotta-Roulade mit Zitronenbutter und gerösteten Möhren

— Bio Kochbox KW 42



KI generiert

Wirsing-Ricotta-Roulade mit Zitronenbutter und gerösteten Möhren



KI generiert

MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 280 g Weizenmehl
- 250 g Ricotta
- 350 g Wirsing
- 400 g Möhren
- 2 gelbe Zwiebeln
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Bergkäse
- 3 Eier

Eigener Vorrat:

- 70 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- getrockneter Thymian

Zubereitung:

Für den Nudelteil Mehl, Eier und eine Prise Salz in der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten, festen Teig verkneten, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Wirsing von äußeren Blättern befreien, vierteln, den Strunk entfernen, die Blätter gründlich waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel glasig braten, den Wirsing zugeben und kräftig anbraten, bis er zusammenfällt und möglichst trocken ist. Knoblauch schälen, fein hacken und kurz mitrösten, anschließend alles abkühlen lassen. Die Petersilie waschen, trockenschleudern, die Blätter fein hacken und mit Ricotta, fein geriebenem Hartkäse und dem Wirsing vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Möhren waschen, schälen, längs halbieren und schräg in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Die zweite Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Möhren und Zwiebeln auf einem Blech verteilen, mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen und etwa 25 Minuten rösten. Den Nudelteil auf einem bemehlten Tuch zu einem großen dünnen Rechteck ausrollen, die Wirsing-Ricotta-Masse gleichmäßig darauf verteilen und an den Rändern etwas Platz lassen. Den Teig mithilfe des Tuchs von der langen Seite her straff aufrollen, die Enden gut verschließen, die Rolle in ein sauberes Küchentuch wickeln und die Enden mit Küchengarn festbinden. In einem breiten Topf reichlich Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt halten und die Roulade darin etwa 25 Minuten gar ziehen lassen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen, Zitronenschale und etwas Zitronensaft einrühren. Die gegarte Roulade auswickeln, in dicke Scheiben schneiden, mit den gerösteten Möhren anrichten und mit Zitronenbutter beträufeln.