

Erste Halbzeit

Pastarollen mit Spinatfüllung

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1 Rolle	Pastateig
200 gr	Mortadella Butter
400 gr.	Blattspinat tiefgekühlt aufgetaut
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4 dl	Halbrahm
	geriebener Käse
	Gewürze



Zubereitung:

Blattspinat leicht schneiden, in Butter mit den Zwiebeln und Knoblauch andünsten, würzen, Mortadella in feine Streifen schneiden und in Butter knusprig braten. Pastateig auslegen und mit Spinatfüllung und Mortadellastreifen belegen, der Länge nach aufrollen, in ca. 4 cm grossen Rollen schneiden. In bebutterte Auflaufform geben, mit Rahm begiessen Käse darüberstreuen. In vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20 Min überbacken