



## ROSETTE DI SPINACI MIT RICOTTA UND MORTADELLA

Adriano Giordano kocht im Wirtshaus zur Mägd. Im Restaurant arbeitet er mit seiner Schwester und seinem Enkel zusammen. Seit neun Jahren bereitet Giordano italienische Spezialitäten zu und steht für hausgemachte Gerichte. Für Kitchen Stars kocht er Rosette di Spinaci mit Ricotta und Mortadella. Das Rezept ist für 2 Personen gedacht:

---

### Das sind die Zutaten:

---

Olivenöl  
Butter  
1 Zwiebel  
400 g Spinat  
120 g Ricotta  
300 g Parmesan  
1 Ei  
Muskatnuss  
2 Teigblätter  
8 Scheiben Mortadella  
300 g Mascarpone  
Tomatensauce  
Salz und Pfeffer

---

### So wirds gemacht:

---

**Olivenöl**, **Butter** und die geschnittene **Zwiebel** anschwitzen. Den **Spinat** dazugeben, einkochen, **salzen** und **pfeffern**. Die Zutaten danach abschöpfen und grob mit einem Messer hacken. Zur Spinatmischung den **Ricotta**, 100 g **Parmesan**, **Pfeffer**, **Muskatnuss** und ein **Ei** begeben. Das Ganze gut vermischen.

Danach die **Teigblätter** für 30 Sekunden im heissen, gesalzenen Wasser ankochen. Zum Abkühlen in Eiswasser legen und anschliessend mit dem Küchentuch abtrocknen. Jeweils vier Scheiben **Mortadella** und die Hälfte der Spinatcrème pro Teigblatt verteilen und zusammenrollen. Die Rollen in 2 cm breite Stücke schneiden.

Zum Überbacken der Rosetten die **Mascarpone** und 200 g **Parmesankäse** in einer Schüssel mischen. Zwei Teller mit **Butter** einfetten, **Tomatensauce** darüber verteilen, sechs Rosettenstücke pro Teller darauflegen und darüber die Mascarpone-Parmesan-Mischung geben. Die Rollen für 20 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. Die Rosetten anschliessend 10 Minuten ruhen lassen.

**Tipp:** Einfach die Mortadella weglassen, dann kann das Gericht vegetarisch serviert werden.

Wir wünschen guten Appetit.