Kartoffelrolle mit Spinat-Ricotta-Mozzarella-Füllung und Hackfleisch

> 30 Min. Aufwändig

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Hälfte des Parmesans verstreuen und die Kartoffelscheiben darauflegen. Die andere Hälfte des Parmesans auf den Kartoffelscheiben verteilen und mit etwas Salz würzen. Nun bei 180 °C für 30 Minuten im Ofen goldbraun backen lassen.
2. In 2 EL Olivenöl die gewürfelten Gemüsezwiebel anschwitzen und das Rinderhack dazugeben. Passierte Tomaten, Petersilie, Paprikapulver zum Hackfleisch in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Spinatblätter in 2 EL Olivenöl andünsten und mit Salz, sowie den gehackten Knoblauchzehen verrühren. Danach in einer Schüssel unter den cremigen Ricotta heben.
4. Nachfolgend auf den Parmesan-Kartoffeln den Spinat aus Schritt 3 verstreichen, sowie das Hackfleisch aus Schritt 2 darüber geben und mit geriebenen Mozzarella bestreuen. Abschließend mit Hilfe des Backpapiers eine Rolle formen und alles nochmals bei 180 °C für 15 Minuten in den Backofen geben.

Tipp:
Zum Anrichten die Rolle in Scheiben schneiden und mit Petersilie verfeinern.

Zutaten

Für die Kartoffelrolle:

- 500g Kartoffeln
- 200g Parmesan
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel
- 450g Rinderhack
- 400 passierte Tomaten
- 4 EL Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Pfeffer
- 240g Spinatblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 250g GOLDSTEIG Ricotta
- 100g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben

Zum Verfeinern:

- Petersilie