



VORSPEISE
von Johann Lafer

SWR3



KARTOFFEL-SPINAT-SCHNECKEN MIT ROMANASALAT

Für 4 Personen

Auflaufform ca. 21 x 33 cm und 40 g Butter
Die Auflaufform mit Butter einreiben

KARTOFFEL-SPINAT-SCHNECKEN

250 g **fertiger
Kartoffelkloßteig**
500g **junger Blattspinat**
(kleine Blätter)
3 **Knoblauchzehen**
50 g **Butter**
2 **Schalotten**
1 **Glas eingelegte
geröstete Paprika**
300 ml **Sahne**
4 **Eier**
150 g **geriebener Bergkäse**
**Salz, Pfeffer, Muskat,
Cayennepfeffer**

- 1 Knoblauch** und **Schalotten** schälen und klein schneiden.
- In einem großen Topf auf dem Grill **Butter** schmelzen lassen, **Knoblauch** und **Schalotten** darin glasig dünsten, Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Anschließend auf ein Sieb schütten und ausdrücken.
- Paprika** aus dem Glas abschütten und in kleine Würfel schneiden und zu dem **Spinat** geben und vermischen.
- Kloßteig** auf einem Backpapier 25x30 cm ausrollen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und zu einer Roulade aufrollen. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die gefettete Auflaufform geben.
- Sahne, Eier** und **Gewürze** mit einem Schneebesen glatt rühren. 75 g **Bergkäse** unterheben und abschmecken. Die Mischung über die Kartoffelschnecken gießen.



VORSPEISE von Johann Lafer

- Die Auflaufform auf eine ca. 8 cm Erhöhung (z.B. umgedrehter Topf, große Aluschale) stellen und darauf den Auflauf bei ca. 180 Grad garen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den restlichen **Bergkäse** darüberstreuen.

SALAT

- 2 **Romanasalatherzen, komplett**
- 4 **kleine Tomaten**
- 2 **Avocados**
- 150 - 200 g **Joghurt**
- 1 EL **Weißweinessig**
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 TL **Zucker**
- 1 EL **Senf** (mittelscharf)
- 2 **Knoblauchzehen** geschält
- 1 **kleine Chilischote**
- 3 **Stängel Blatt Petersilie**
- Salz**
- Pfeffer**

- Den gewaschenen, getrennten **Salat**, **Tomatenecken** und **Avocado**-Spalten in eine Schüssel oder eine Platte geben.
- Joghurt, Weißweinessig, Olivenöl, Zucker, Senf, Knoblauch, Chilischote, Salz** und **Pfeffer** mit einem Mixstab zu einem Dressing mixen und über den vorbereiteten **Salat** verteilen.
- Blatt Petersilie** waschen, trocknen und abgezupft über den Salat verteilen.

GUTEN APPETIT