

RABATON

 Weltenbummler  Hauptspeise  Vegetarisch



Schwierigkeitsgrad



Aktive Zeit: 25 min
Gesamtzeit: 60 min



Personen

Zutaten

Spinat:	250 g	Majoran:	5 Zweige
Paniermehl:	35 g	Salbei:	3 Blatt
Eier:	1 Stk.	Butter:	50 g
Ricotta:	250 g	Salz, Pfeffer	
Parmesan:	75 g		
Sauerrahm:	25 g		
Vollrahm:	25 g		



Küchengeräte

Rührgerät /
Gratinform



Getränkempfehlung
Nada Barbera d'Alba

Kochanleitung „Rabaton“

- 1 Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen, eine grosse Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen und eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser bereit stellen.
- 2 Den Majoran inkl. Stiel fein hacken.
- 3 Den Ricotta mit 50 g des Parmesans, Majoran, Eiern, Paniermehl sowie 3 Prisen Salz und 3 Prisen Pfeffer vermischen.
- 5 Den Spinat während 1 Minute blanchieren (= in kochendem Wasser schwenken), dann kurz ins kalte Wasser legen (= abschrecken). Nun das Wasser aus den Spinatblättern herausdrücken und diesen in feine Stücke schneiden.
- 6 Die Butter bei leichter Hitze in einer Pfanne schmelzen, die Salbeiblätter unzerkleinert in die flüssige Butter geben und darin während mindestens 5 min ziehen lassen.
- 7 Den Spinat mit der Ricottamasse mischen. Aus dem Teig kleine Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und in der Gratinform verteilen.
- 8 Die Salbeiblätter aus der Butter herausnehmen, dann die flüssige Butter über die Masse giessen.

- 9 Den Rahm steif schlagen, mit dem Sauerrahm und dem restlichen Parmesan mischen und auf dem Gratin verteilen.

Diesen während ca. 35 min backen, bis der Gratin goldbraun ist.

Infos zum Rezept: Was beim ersten Hören so gar nicht so italienisch klingt, ist es aber – nämlich eine Spezialität aus dem Piemont. Sie ist nicht unbedingt kalorienarm, dafür aber umso leckerer – das finden sowohl Vegetarier als auch ihre Tischgenossen, die heute mal ohne Fleisch auskommen.