

## Pasta Rollen

### Zutaten für 4 Personen (Vorspeise)

|     |          |                          |  |
|-----|----------|--------------------------|--|
| 1   |          | Pastateig-Rolle (Migros) | Halbieren  |
| 200 | g        | Blattspinat, TK          | Wasser gut ausdrücken, zerzupfen und auf die beiden Teigplatten verteilen  |
|     |          | Salz, Pfeffer a.d.M.     | Würzen   |
| 50  | g        | Parmesan, gerieben       | Über Spinat verteilen  |
| 4   | Scheiben | Parmaschinken            | Über Spinat legen und das Ganze etwas flach drücken.   |
|     |          |                          | Teig von der breiten Seite her satt aufrollen. Rollen in Alufolie wickeln. Folie mehrmals einstechen damit Wasser eindringen kann. |
|     |          | Salzwasser               | Pastarollen ca. 10 Min. in leicht siedendem Wasser gar kochen.   |
|     |          |                          | Pastarollen aus der Folie nehmen und etwa 5 Min. auskühlen lassen, schräg aufschneiden. Auf vorgewärmte Teller anrichten           |
| 50  | g        | Butter                   | Mit Nussbutter überträufeln.   |