REZEPT · HAUPTSPEISE · GROSSBRITANNIEN

Schwammerl-Maroni-Rotolo (gefüllte Nudelrollen)

Beim Rotolo werden Lasagneblätter mit einer Schwammerl-Maroni-Mischung gefüllt, eingerollt und im Ofen überbacken. Obenauf kommen knusprige Brösel mit Salbei. Das Gericht wird in der Form aufgetragen, in der es gebacken wurde.



Rezept-ID: **R-52864** Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

30 g	getrocknete Schwammerl
350 ml	kochendes Wasser
240 g	Maroni (Esskastanien), gegart
150 ml	Wasser
6 EL	Olivenöl
3	Schalotten
1 Prise	Salz
3	Knoblauchzehen
3 Zweige	Rosmarin
500 g	gemischte frische Waldschwammerl
2 EL	Sojasauce
125 ml	Weißwein
350 g	Lasagneblätter
4 EL	Semmelbrösel
0,5 Handvoll	Salbeiblätter
	Trüffelöl, zum Servieren (nach Belieben)

Zubereitung

1. Die getrockneten Schwammerl in 350 ml kochendem Wasser einweichen und beiseitestellen.
2. Drei Viertel der Maroni mit 150 ml Wasser cremig pürieren. Die übrigen Maroni grob hacken.
3. 2 EL Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Schalotten mit einer Prise Salz weich braten.
4. Knoblauch, gehackte Maroni und Rosmarin zugeben und 2 Minuten weiterbraten.
5. Waldschwammerl, weitere 2 EL Öl und etwas Würzung zugeben. Ca. 3 Minuten garen, bis sie weich werden.
6. Die eingeweichten Schwammerl abtropfen lassen (Einweichwasser aufheben) und grob hacken. Mit der Sojasauce in die Pfanne geben und 2 Minuten mitbraten.

Salz und Pfeffer, zum Würzen

7 Wein, aufgehobenes Einweichwasser und Maronicreme verrühren und würzen. Die Hälfte dieser Sauce zur Schwammerlmischung geben und ca. 1 Minute kochen, bis sie glänzt. Rosmarinzweige entfernen und die Mischung beiseitestellen.

8 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, daneben eine große Schüssel Eiswasser bereitstellen.

9 Lasagneblätter ca. 2 Minuten im kochenden Wasser garen, bis sie biegsam und leicht gar sind, dann sofort ins kalte Wasser geben. Die Blätter mit den Fingern vorsichtig trennen und auf ein sauberes Geschirrtuch legen.

10 Auf die unteren zwei Drittel jedes Blattes einen guten Löffel Füllung streichen und von der kürzeren Seite her, vom Körper weg, aufrollen.

11 Jede Rolle halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen, aus der serviert werden kann. Übrige Füllung in freie Stellen der Rollen drücken.

12 Die restliche Sauce darübergießen und ca. 10 Minuten backen, bis die Nudeln beim Anstechen mit einem Spieß keinen Widerstand mehr haben.

13 Währenddessen Semmelbrösel, die letzten 2 EL Olivenöl, Salbeiblätter und etwas Würzung in einer Schüssel vermengen.

14 Brösel und Salbei über das Rotolo streuen und weitere 10 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun und der Salbei knusprig ist.

15 10 Minuten rasten lassen, damit die Nudeln die Sauce aufnehmen. Nach Belieben mit etwas Trüffelöl beträufeln und in der Form servieren.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Große Auflaufform
bei Amazon · Affiliate-Link

Getrocknete Steinpilze
bei Amazon · Affiliate-Link

Beschichtete Pfanne, 28 cm
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Maroni Saison“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Heute kocht der Chef. Also ich.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz