für Gäste: Rindfleischinvoltini mit einer Spinatfüllung

100 g Spinat putzen, blanchieren und grob hacken. **1 Knoblauchzehe** und **½ Bund Dill** hacken. **2 EL Pinienkerne** trocken rösten.
In einem Topf **Olivenöl** erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Spinat beifügen und mitdünsten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. Dill, Pinienkerne und **2 EL Ricotta** untermischen und mit **Muskat** bestreuen. Zur Seite stellen.
1 Zwiebel fein und **250 g Mischpilze** in grobe Stücke schneiden.
200 g Rindssaftplätzli zum Schmoren auslegen, allenfalls etwas dünner klopfen und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. Etwas Spinat darauf legen und aufrollen. Mit einem Hölzchen fixieren.
Im Bräter **Olivenöl** erhitzen und die Röllchen darin schön anbraten. Herausnehmen.
Allenfalls noch einmal **Olivenöl** nachgiessen und im Bratsatz die Zwiebel andünsten. Pilze zugeben und kurz mitrösten. Mit **½ dl Weisswein** und **1 dl Bouillon** löschen und aufkochen. **1 kleine Dose Pelati** zugeben und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.
Das Pilzgemüse in eine Gratinform legen und die Röllchen darauf setzen. Schmoren: im auf 220° vorgeheizten Ofen zugedeckt auf der untersten Rille 90 Minuten.
Dazu Reis oder Nudeln servieren.