

Spinat-Eier-Rolle



Zutaten:

4 Eier (Größe M)
180 g Blattspinat (frisch oder TK)
30 g geriebener Gratinkäse
(oder einen herzhaften Käse nach Geschmack)
1 Msp. Muskat
Salz und Pfeffer

Füllung:

100 g Frischkäse
100 g geräucherter Lachs, gekochter Schinken oder frische Kräuter, getrocknete Tomaten
1 TL Senf

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

TK-Spinat auftauen, ausdrücken und pürieren.

Wahlweise den frischen Spinat in etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen bis er zusammen fällt.

Die Eier trennen, Eigelb mit Spinat und Käse verrühren, mit den Gewürzen abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unter die Eier-Spinat-Masse rühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, Omelettmasse darauf verteilen, verstreichen und im Ofen (Mitte) 15 Min. backen und abkühlen lassen.

Das Omelett wird nun auf ein zweites Backpapier gestürzt. Das erste Backpapier wird vorsichtig abgezogen.

Den mit Senf verrührten Frischkäse mit Gefühl auf das Omelett verstreichen und belegen wie es gefällt mit Lachs, gekochtem Schinken, frischen Kräutern, getrockneten Tomaten, Pesto etc.

Jetzt wird gerollt, und zwar mit dem Backpapier anfangen und das Omelett dann weiter rollen bis es eine schön gleichmäßige Rolle ergeben hat. Mit dem Backpapier umwickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und servieren.

Wunderbar zu einem Vorspeisesalat, als eigenen Gang mit kleiner Salatgarnitur beim Festmenue oder als Abendmahlzeit.

Viel Spaß und Guten Appetit!