

Foto: Unsplash



## Spinatrolle mit Schinken

Koch: Elisabeth Lust-Sauberer

Für die Spinatrolle:

- 120 g frischer Blattspinat (geputzt)
- 1 EL Butter
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- 100 g Hartkäse (gerieben, mit 1 EL Stärke vermischt)
- 1 EL fein geriebener Hartkäse fürs Backblech
- 200 g Kräuterfrischkäse (mit 3 EL Sauerrahm gut verrührt)
- 200 g Schinken (oder Räucherfisch, dünn geschnitten)
- Etwas Zitronensaft
- Blattsalate der Saison zum Servieren

### Zubereitung:

Für die Spinatrolle:

Blattspinat kurz in Butter in einer Pfanne schwenken, leicht abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel schaumig rühren, salzen und pfeffern. Käse-Stärke-Gemisch und Spinat vorsichtig unter die Eiermasse heben. Backblech mit 1 EL fein geriebenem Hartkäse bestreuen, Spinat-Eier-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen (abhängig von der Dicke). Teigplatte auskühlen lassen, dann vorsichtig auf ein neues Stück Backpapier stürzen und das alte Papier abziehen. Frischkäse-Sauerrahm-Gemisch gleichmäßig auf der Platte verstreichen.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“**

Schinken darauflegen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Hilfe des Backpapiers die Rolle aufrollen und straff in Frischhaltefolie wickeln. Stunde im Kühlschrank kühlen, dann in Scheiben schneiden und auf Blattsalaten servieren.