

## Spinatroulade:

Rezept für ca.24 Stück

### Zutaten:

#### *Teig:*

700 g Spinat, (abgetropft ca. 500 g  
4 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

#### *Füllung:*

200 g Ricotta  
100 g Sbrinz AOP, gerieben  
1 dl Rahm, geschlagen  
Salz  
Pfeffer

Schnittlauch für die Garnitur



### Zubereitung:

Den Spinat blanchieren und fein hacken. Die Eier trennen. Für den Teig Spinat mit dem Eigelb mischen und würzen. Das Eiweiss schlagen und unter den Teig ziehen. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick rechteckig ausstreichen. Auf der zweituntersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen. Biskuit sofort mit dem Papier locker aufrollen, auskühlen.

Für die Füllung Ricotta, Sbrinz und Knoblauch mischen. Rahm darunterziehen, würzen.

Biskuit längs halbieren. Füllung auf beide Hälften verteilen, Biskuits längs aufrollen. In ca.1,5 cm breite Stücke schneiden, auf einer Platte anrichten, garnieren.