

Spinatroulade

Ergibt ca.24 Stück

Zutaten:*Teig:*

700 g Spinat, blanchiert, fein gehackt, abgetropft (ca. 500 g)
4 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat
4 Eiweiss, steif geschlagen

*Füllung:*

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

Schnittlauch für die Garnitur

Zubereitung:

Für den Teig den Spinat blanchieren und fein hacken, mit dem Eigelb mischen und würzen. Das Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen. Das Ganze 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.

Das Biskuit sofort mit dem Papier locker aufrollen und auskühlen.

Für die Füllung den Rahm schlagen, den Ricotta und den Sbrinz mischen. Anschliessend den Rahm darunterziehen und die Masse würzen.

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