

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

EIER-SPINATROULADE

Zutaten:

300 g Tiefkühlspinat
100 g Toastbrot
2 EL Semmelbrösel
4 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern
1 TL Salz, Pfeffer
4 Eiweiße von Deutschen Frisch-Eiern
3 Deutsche Frisch-Eier
4 EL Sahne
20 g Butter
200 g Allgäuer Emmentaler

Zubereitung:

Tiefkühlspinat nach Packungsanweisung auftauen. Toastbrot in Wasser einweichen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. In einer Schüssel das ausgedrückte Toastbrot und den Spinat mischen.

Durch den Fleischwolf drehen oder mit Pürierstab zerkleinern. Semmelbrösel und Eigelbe untermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiweiße ganz steif schlagen und unterheben. Den Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech 25 x 40 cm ausstreichen und 15 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. mit einem Tuch abdecken. Den Teig auf das Tuch stürzen, Backpapier abziehen. Eier mit der Sahne verquirlen, salzen und pfeffern.

In der Butter Rührei zubereiten. Mit dem frisch geriebenen Käse auf dem Teigverteilen. Zur Roulade rollen und auf das Blech legen, 10 Min. bei 200°C backen.

Kann kalt und warm serviert werden.

Port. 2100 kJ/500 kcal