Schinken-Spinat-Rolle

Wenn Gäste kommen, ist dieses Rezept Gold wert: Die Schinken-Spinat-Rolle ist leicht zuzubereiten, kann prima am Vortag vorbereitet werden und schmeckt einfach unglaublich gut!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h

Zutaten

200 g	Sauerrahm
5 EL	Mehl
4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
1 EL	Backpulver
4 EL	Spinat (TK)
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
500 g	Feta
400 g	Ricotta
250 g	Schinken
400 g	Pilze
100 g	Käse

Zubereitung

1. Für die **Schinken-Spinat-Rolle** den Spinat mit etwas Wasser auftauen lassen und erwärmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Käse reiben. Pilze gründlich putzen und in Scheiben schneiden.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundherum anbraten. Vom Herd nehmen.

3. Eigelb mit Sauerrahm verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Dann das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und ebenfalls in die Sauerrahm-Masse rühren. Zuletzt mit dem Spinat vermengen.

4. Die Spinatmasse gleichmäßig auf das Backblech verteilen, so dass ungefähr eine Fläche von 37x34 cm bedeckt ist. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Wenn der Teig eine leicht goldene Farbe annimmt, aus dem Ofen nehmen.

5. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und aus dem Backblech stürzen. Vorsichtig das Backpapier abziehen und mit Hilfe des feuchten Tuchs längs aufrollen. In das Tuch gewickelt abkühlen lassen.

6. Dann die Roulade vorsichtig wieder auseinanderrollen. Feta zerbröckeln und mit Ricotta vermengen. Die Hälfte davon auf der Innenseite der Roulade verteilen und glatt streichen. Mit Schinken und Pilzen belegen.

7. Dann die Roulade wieder (nun aber ohne das Küchentuch) zusammenrollen. Mit der restlichen Feta-Ricotta-Mischung bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bis zum Servieren mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Tipp

Die Schinken-Spinat-Rolle mit gehackten Walnüssen oder Pesto verfeinern.