

Spinatrolle

Mit Kalbs-Fleischkäse

Zeit: 60 Min

Schwierigkeit: Mittel

Kategorie: Leichter Genuss

Roll it! Mit dieser Spinatrolle bist du bei jedem Buffet der Held. Es wird dir auch keiner glauben, dass unser soLESS Kalbs-Fleischkäse 80 % weniger Fett hat.

Zutaten

Portionsgröße: 12 Person(en)



280 g

[KALBS-FLEISCHKÄSE, 500 G](#)

9,95

(19,90/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

300 g

Blattspinat (TK)

70 g

Gouda leicht

4

Eier

1 Msp.

Muskatnuss

0,25 TL

Knoblauchgranulat

1 EL

Öl (Rapsöl)

200 g

Körniger Frischkäse (leicht)

Zitronensaft

Zubereitung

1. Spinat nach Packungsanleitung auftauen. Kräftig ausdrücken, dass nur noch sehr wenig Wasser enthalten ist. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss kräftig würzen. Käse und Spinat kurz pürieren und unter die Eiermasse heben.
3. Spinatmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen (Fläche der verteilten Masse ca. 20-23 x 30 cm). Für ca. 24 -25 Min backen, abkühlen lassen und auf ein Stück Frischhaltefolie stürzen.
4. Kalbs-Fleischkäse in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten anbraten.
5. Frischkäse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem abgekühlten Rollenteig verteilen. Fleischkäse darauf verteilen. Das Ganze fest in Frischhaltefolie einrollen und für mindestens 3 h auf der Naht in den Kühlschrank legen. Tipp: Du kannst sie auch prima schon am Vortag zubereiten.
6. Kurz vor dem Servieren in Scheiben schneiden. Ergibt ca. 12-14 Stücke.