

Spinat-Ei-Rolle mit Frischkäse-Seehasenrogen-Füllung

Für 4 Personen

Wasser, Salz	250 g Spinat	1 rote Zwiebel
Öl	Pfeffer, Muskat	3 Eier
1 Zitrone	200 g Frischkäse	50 g Seehasenrogen
8 EL Olivenöl	1 EL Dijon-Senf	4 EL dunkler Balsamico
100 g Salat	8 Käsestangen	

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

In einem Topf Wasser mit Salz aufkochen und den Spinat darin für 1 bis 2 Minuten blanchieren.

Das Wasser abgießen, den Spinat auskühlen lassen und dann von Hand das verbleibende Wasser aus dem Spinat pressen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

Den Spinat dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Alles in ein hohes Gefäß geben und auskühlen lassen.

Eier dazugeben und pürieren.

Die Masse 5 mm dünn, rechteckig auf einem Backpapier verteilen und auf ein Backblech legen.

Für 25 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft pressen, dann mit Frischkäse vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Frischkäse gleichmäßig auf der abgekühlten Eierspinatmasse verteilen. Den Seehasenrogen gleichmäßig darüber verteilen.

Die Eimasse vom Rand her der Länge nach eng aufrollen und dabei vorsichtig vom Backpapier lösen.

Die Rolle eng in Frischhaltefolie einwickeln, die Folie an den Enden festhalten und über den Tisch rollen, bis die Folie etwas spannt. Die Enden der Folie an beiden Seiten verknoten.

Die Rolle für mindestens 1 Stunde oder bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Aus Olivenöl, Salz, Senf und Balsamico Essig ein Dressing anrühren und kurz vor dem Anrichten zum Salat geben.

Von der Rolle Scheiben abschneiden und mit Salat und Käsestangen servieren.

NN am 23. Januar 2026