

# Bergkäse-Spinatroulade

## Teig:

300g Spinat

Spinat in siedendem Wasser 1-2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Spinat gut ausdrücken und fein hacken.

4 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat

Schaumig schlagen.  
Spinat würzen und unter die Eigelbmasse ziehen.

4 Eiweiss  
60g Mehl  
0.5 TL Backpulver

Steifschlagen.

Eiweiss, Backpulver und Mehl vorsichtig unter die Eigelb-Spinat-Masse ziehen. Masse auf dem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick rechteckig ausstreichen.

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Biskuit sofort auf ein Backpapier stürzen, mit dem Blech zudecken, auskühlen lassen.

## Füllung:

125g Halbfettquark  
125g Frischkäse  
150g Bergkäse

Frischkäse und Quark verrühren.  
Geriebener Bergkäse unter die Quarkmasse ziehen.

Salz und Pfeffer

Abschmecken.

Backpapier vom Biskuit ziehen, Biskuit quer halbieren. Füllung bis auf einen 1cm breiten Rand darauf streichen, Biskuits aufrollen. In 2 cm breite Scheiben schneiden. Anrichten.

**Tipp:** Auf die Quarkmasse Räucherlachs oder blanchierte Karottenstreifen legen. Salat dazu servieren.