

Spinat-Käseroulade

Yannick Staubli, Zürich: «Mein absolutes Lieblingsrezept von Ottolenghi. Super einfach zum Zubereiten, keine teuren Zutaten, dafür aber eine wahre Geschmacksexplosion im Mund.»

Zutaten (für 4 Pers.)	Zubereitung
1 Blätterteig (z.B. M-Classic, 42x26cm) 100g Jungspinat 50g Crème fraîche 20g frisches Basilikum 80g Pecorino & 180g Taleggio (kaufe ich jeweils im Jelmoli Käsehüttchen) 100g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten 1 Ei zum Einstreichen Mohnsamen zum Bestreuen	<ol style="list-style-type: none">1. Ofen auf 200 Grad vorheizen2. Blätterteig auf Backblech auslegen, mittig mit Crème fraîche bestreichen, etwas salzen3. Jungspinat waschen, dann auf Blätterteig verteilen, Basilikum ebenso gleichmässig verteilen4. Pecorino, Taleggio und getrocknete Tomaten in ca. 1-2cm grosse Stücke schneiden und ebenfalls auf dem Spinat-/Basilikumbett verteilen5. Blätterteig zusammenrollen und zu einer Roulade formen (falls nötig kann Eiweiss als „Leim“ zwischen die Teigländer gestrichen werden)6. Roulade mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mohnsamen bestreuen7. Ab in den Backofen und bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten (je nach Blätterteig anders) backen.8. Wenn die Roulade schön goldbraun aus dem Backofen schaut, rausnehmen und aufschneiden.9. Ich serviere dazu gerne einen bunten Mischsalat.



Spinat-Käseroulade bei der Zubereitung und goldbraun aus dem Backofen (Fotos: ys)