

# Spinat-Käse Rouladen

Zutaten für 10-12 Personen:

600 g ausgerollter Blätterteig  
oder Strudelteig

Füllung:

1 kg frischer oder gefrorener Blattspinat  
2 gehackte Zwiebeln  
2 gehackte Knoblauchzehen  
etwas Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat  
etwas Chili

500 g Blauschimmel- oder Ziegen-Frischkäse

2 Eier zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Butter leicht andämpfen.  
Den Spinat zugeben und etwas weiter dämpfen bis er  
zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.  
Den Käse in grobe Würfel schneiden und zugeben.  
Die Füllung etwas erkalten lassen.

Den Teig ca. 30 x 40 cm auslegen und mit dem verquirlten Ei  
bestreichen.

Die Füllung auf den Teig verteilen und das Ganze zu einer Roulade  
rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech legen.  
Die Rouladen mit dem restlichen Ei bestreichen.

Im 200° C heißen Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 35 Minuten  
backen.

Die fertigen Rouladen in gleichmässige Stücke schneiden und servieren.

