

Schinkenröllchen auf Blattspinat



Zutaten für 4 Personen:

für die Röllchen:

8 Scheiben gekochten Schinken,
1 Zwiebel,
1 Ei,
500 g Wurstbrät oder
Fleischkäsemasse,
100 ml Sahne,
1 Essl. Petersilie o. Schnittlauch

für den Blattspinat:

800 g frischer Spinat,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 Essl. Butter,
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Für die Schinkenröllchen die Zwiebel, Petersilie bzw. Schnittlauch sehr fein hacken und zusammen mit dem Ei und der Sahne zum Wurstbrät geben. Das Ganze mit dem Rührgerät zu einer cremigen Masse verarbeiten. In jede Schinkenscheibe etwas von der Masse füllen, dann rouladenmäßig aufrollen und mit einer Rouladennadel feststecken. Die Schinkenröllchen von allen Seiten kurz anbraten, sodass der Schinken eine schöne braune Farbe hat, anschließend bei 160° C Ober- und Unterhitze im Backofen ca. 30 Minuten fertigbaren.

Den Spinat putzen und gut waschen, dann in etwas Salzwasser kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen, eventuell auch ausdrücken damit der Spinat nicht zu breiig wird. Die Spinatblätter grob mit einem Messer hacken. Nun die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken und in der Butter anschwitzen. Dann den Spinat dazugeben, kurz erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Als Beilage empfiehlt sich alles aus Kartoffeln.