

Pikante Biskuitröllchen mit Speck-Mozzarella-Füllung



Rezept für 10 Portionen

Zutaten

Biskuit

50 g Eigelb
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
350 g Spinat, blanchiert
70 g Eiweiss
20 g Mehl

Füllung

150 g Rohessspeck, in feinen Scheiben
300 g Emmi Mozzarella, in Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Biskuit

1. Eigelb, durchgepresste Knoblauchzehe und sämtliche Gewürze verrühren.
2. Spinat gut ausdrücken, fein hacken und mit der Masse mischen.
3. Das Eiweiss steif schlagen und sorgfältig mit dem Mehl darunterziehen.
4. Den Blechrücken mit Backpapier belegen.
5. Das Biskuit auf dem Papier etwa 1cm dick und rechteckig ausstreichen.
6. Rouladenteig im vorgewärmten Ofen bei 200°C ca. 8 Minuten backen.
7. Das Biskuit mit Papier sofort auf ein Küchentuch stürzen. Mit dem umgekehrten heissen Backblech beschweren und auskühlen lassen.

Füllung

1. Das Biskuit längs halbieren.
2. Speck und Emmi Mozzarella darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
3. Biskuit mit Hilfe des Papiers aufrollen.
4. In 2,5 cm breite Röllchen schneiden.
5. Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp:

Frischer Rucola und getrocknete Tomaten passen gut in die Röllchen.