

Schweineröllchen mit Spinat

Zutaten für 4 Personen:

400 g TK-Blattspinat
4 Scheiben Schweinerücken à 125 g
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g Bergkäse
50 g Fetakäse
1 Ei
2 EL Paniermehl
100 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Öl zum Anbraten



Zubereitung:

Spinat nach Packungsanweisung auftauen und gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. Den Spinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kurz dünsten und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Schweinerücken sehr dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bergkäse reiben und Feta in feine Stücke brechen. Abgekühlten Spinat, Ei, Paniermehl, Bergkäse und Feta miteinander vermengen. Die Masse gleichmäßig auf die Fleischstücke streichen, zu Rouladen wickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Die Rouladen in Öl rundherum anbraten, herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Brühe lösen, die Sahne dazu gießen. Sollte noch Spinatmasse übrig sein, diese mit in die Auflaufform geben. Die Soße darüber gießen

und auf der mittleren Schiene des Backofens bei 160°C etwa 40 Min. garen.

Dazu schmecken Nudeln.

© Hoflädle Rupp 2014 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite www.hoflaedle-rupp.de/rezepte

Foto: ©fotek / Fotolia

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: info@hoflaedle-rupp.de