



Leberkäs-Rolle auf Spinat

Zutaten:

300g Leberkäse
1 Rolle Blätterteig
200g Blattspinat
2-4 Wachteleier
2 El süßer Senf
Knoblauchzehe
Zwiebel
Karotte
gehackte Petersilie
Butter / Öl
Salz & Pfeffer



Backofen: 190°C Umluft- 15 Minuten

Zubereitung:

Leberkäse-Brät in eine Schüssel geben. Die Blattpersilie waschen, klein hacken, zum Leberkäse geben und gut verrühren. Blätterteig ausrollen und der Breite nach halbieren. Das Leberkäse-Brät auf den Blätterteighälften verstreichen. Die beiden Blätterteigstücke jeweils zusammenrollen. Butter auf einem Backblech verteilen und die Blätterteigrollen drauflegen. Den Backofen auf 190° C vorheizen. Zwei Wachteleier aufschlagen und die Blätterteigrollen damit bestreichen. Dann für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben. Zwei Pfannen vorheizen. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und klein hacken. Butter in eine Pfanne geben. Die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten. Zwei weitere Wachteleier in der zweiten Pfanne als Spiegelei rausbraten. Den Blattspinat zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und salzen. Butter dazu und durchrühren. Den fertigen Spinat mit einem Spiegelei auf den Tellern anrichten. Die Blätterteigrollen in gleich große Stücke schneiden und neben dem Spinat anrichten. Süßen Senf daneben geben. Fertig, servieren, guten Appetit! Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN
FERNSEHEN