

K Rezept: Tomatensuppe mit Buechiberger-Spinatkäse-Röuelli

Von Brigitta Knörr aus Nennigkofen (gekocht in «SF bi dä Lüt – Landfrauenküche» am 22.10.10)



Für die Suppe:

1 EL Rapsöl
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 1 kg Fleischtomaten, gewürfelt
 1 EL Tomatenpüree
 1 TL Salz
 ¼ TL Pfeffer
 ½ TL Paprika
 1 TL Zucker
 1 Zweiglein Thymian
 3dl Gemüsebouillon
 4 EL Basilikum, fein geschnitten
 ½ dl Rahm, steif geschlagen

Zwiebel und Knoblauch im Öl dünsten, Fleischtomaten, Tomatenpüree und Gewürze begeben, kurz mitdämpfen. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen. - Suppe pürieren.

Den Rahm kurz vor dem Servieren unterheben und Suppe mit dem Basilikum ausgarnieren. Mit einem Stück Spinatroulade (siehe Rezept unten) servieren.

Für die Roulade:

200g tiefgekühlter Spinat
 3 Eier
 1 TL Salz/Muskat/Pfeffer
 1 EL Mehl
 3 Eiweiss
 200g Frischkäse
 200g Rohschinken
 200g Buechibergkäse, gehobelt

Ofen auf 180 C° vorheizen.

Spinat gut auspressen und pürieren. Eier, Salz und Gewürze vermischen und unter den Spinat geben. Mehl dazu sieben und vermischen. Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech zu einem Rechteck von ca.25x35cm ausstreichen.

Auf der zweituntersten Rille des Ofens ca. 10-12 Minuten backen. Nach dem Backen sofort auf ein frisches Backtrennpapier oder Handtuch stürzen, das obere Backtrennpapier abziehen und mit dem umgekehrten Backblech zudecken, auskühlen.

Für die Füllung den Frischkäse auf der Spinatrolle verstreichen, mit Rohschinken belegen und den gehobelten Käse darauf verteilen. Mit Pfeffer leicht würzen. Die Roulade sorgfältig aufrollen, in eine Klarsichtfolie packen und gut durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren Klarsichtfolie entfernen und Roulade in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden.