



Spinatomelett-Rolle mit Luganighetta Gran Riserva

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 16 Eier
- 200g Spinat, gewaschen
- 160g geriebener Grana Padano
- 480g geräucherter Scamorza
- 720g Luganighetta Gran Riserva
- n.b. Bund Petersilie, gewaschen
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Ein rechteckiges Backblech von etwa 20x35 cm mit Backpapier auslegen.
3. Spinat zusammen mit Petersilie hacken.
4. Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel schlagen.
5. Gehackten Spinat, Grana-Padano-Reibkäse und eine Prise Pfeffer dazugeben und gut mischen.
6. Die Mischung auf das Blech giessen und 5 bis 6 Minuten backen.
7. Die Omelette sollte fest werden, aber keine Farbe annehmen.
8. Blech aus dem Ofen nehmen, Omelett auf ein grosses Schneidebrett stürzen und Backpapier sorgfältig entfernen.
9. Omelett nochmals drehen und mit Frischehaltefolie bedecken, noch warm aufrollen und in Frischhaltefolie packen, damit sie die Form annehmen kann.
10. Abkühlen lassen.
11. Während das Omelett abkühlt, den Scamorza-Käse in Scheiben schneiden und die Luganighetta Gran

Riserva in drei Stücke von der Länge der Omelettrolade schneiden.

12. Die Wurststücke in einer beschichteten Pfanne mit 3 Esslöffeln Öl 3 bis 4 Minuten braten und vom Herd nehmen.
13. Das Omelett wieder ausrollen, mit den Scamorza-Scheiben und den drei Wurststücken füllen.
14. Omelett wieder aufrollen und in Aufolie packen; auf ein Backblech legen und für 15 Minuten in den Ofen schieben.
15. Heiss in Tranchen geschnitten servieren. Als Beilage dazu passt ein gemischter Salat.