

**Genießen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, den 06.04.2023**

**Herzhafte Biskuitrolle**

**Für 16 Personen**

**Zutaten**

**Für den Biskuit:**

1 Bund glatte Petersilie  
8 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
75 g Crème fraîche

**Für die Füllung:**

1 Bund Schnittlauch  
200 g Doppelrahm-Frischkäse mit Meerrettich  
250 g Magerquark  
2 TL Senf  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer  
500 g grüner Spargel  
100 g Baby-Blattspinat

**Außerdem:**

Backblech  
Backpapier  
Sonnenblumenöl für das Papier  
Backrahmen mit ca. 30x40 cm  
2 Geschirrtücher  
Semmelbrösel zum Stürzen

**Zubereitung**

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl bestreichen. Einen Backrahmen mit ca. 30x40 cm auf das Blech stellen.  
2. **Für den Biskuit** die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Stiele entfernen. Nach Belieben, mit etwa 2 cm Abstand auf dem Backpapier verteilen. Restliche Petersilienblätter für die Füllung beiseitelegen.

**Unser Tipp:** Legen sie die Petersilienblättchen mit der glatten Seite aufs geölte Backpapier, durch das Öl haften sie am Papier.

3. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.  
4. Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen.  
5. Das Eigelb in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren. Crème fraîche kurz unterrühren.  
6. Abwechselnd Eischnee und Mehlmischung mit einem Schneebesen unterheben. Biskuitteig vorsichtig auf das mit Petersilie belegte Backpapier gießen und glattstreichen.  
7. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 8-10 Minuten backen. Inzwischen ein Geschirrtuch dünn mit Semmelbröseln bestreuen.  
8. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das Tuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Ein weiteres Tuch auf den Biskuit legen und den Boden wenden, so dass die Kräuterseite unten liegt. Mit dem Tuch der Länge nach aufrollen und abkühlen lassen.  
9. Inzwischen **für die Füllung** die restliche Petersilie fein hacken, Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

10. Senf, Frischkäse und Quark in eine große Schüssel geben und mit einem Silikonschaber verrühren. Kräuter unterrühren, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

11. Spargel putzen und die Enden abschneiden. Spargel waschen, trocknen und die Stangen der Länge nach halbieren.

12. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die halbierten Spargelstangen 5 Minuten kochen, abschrecken, abtropfen lassen und sorgfältig trockentupfen.

13. Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

14. Den ausgekühlten Biskuit entrollen und mit der Kräuterfüllung bestreichen. Spinat gleichmäßig darauf verteilen. Spargelstangen mit der Schnittkante nach unten quer zur Längsseite mit ca. 1 cm Abstand auf den Spinat legen, so dass er mit aufgerollt werden kann.

**Unser Tipp:** Wer mag, kann den Spinat mit gekochtem Schinken (in dünnen Scheiben) belegen, Spargel wie beschrieben darauf verteilen.

15. Den Biskuit vorsichtig mit leichtem Druck wieder der Länge nach aufrollen und mit dem Saum nach unten für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

16. Biskuitrolle mit einem scharfen Messer in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

**Unser Tipp:** Besonders einfach lässt sich die Biskuitrolle mit einem Elektromesser schneiden.