

# Italienische Heferollen (Germrollen)

**Zutaten** (für 4 Personen):

Für den Teig:

500 g Mehl  
1 Pck. Trockenhefe (Trockengerm)  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz  
125 ml Wasser, lauwarm  
5 EL Rapso  
1 TL Koriander, gemahlen  
2 EL Quark (Topfen)

Für die Füllung:

2 EL Semmelbrösel  
200 g Steinchampignons  
2 EL Rapso  
3 Schalotten (kleine Zwiebeln)  
2 Knoblauchzehen  
300 g Spinat  
1 EL Milch  
100 g Greyerzer (Schweizer Käse, gerieben)  
80 g feingewürfelter Schinkenspeck  
1 Ei, Salz, Pfeffer, Streuwürze, 2 EL Pinienkerne



Italienische Heferollen (Germrollen)

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>  
Rezept

**Zubereitung:**

Mehl und Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, Wasser, Rapso, Quark und Koriander dazugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Anschließend mit der Hand nochmals 5 Minuten kneten. Teig in einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und hacken. Spinat putzen, waschen und fingerbreit schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Rapso in einem Topf erhitzen. Schinkenwürfel, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Champignons dazugeben und bei geschlossenem Topf einige Minuten köcheln lassen. Tropfnassen Spinat dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Masse auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Käse und Ei unter die Spinatmischung rühren. Mit Salz, Pfeffer und Streuwürze kräftig würzen. Masse abkühlen lassen.

Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck, ca. 35x45 cm groß ausrollen. Semmelbrösel dünn auf den Teig streuen. Spinatmasse auf dem Hefeteig verstreichen, die Ränder dabei freilassen. Teig von der langen Seite her aufrollen. Rolle in ca. 4 bis 5 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine rechteckige Auflaufform oder Backform ölen. Rollen dicht an dicht hineinsetzen. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, Teigoberfläche damit bepinseln. Mit Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

**TIPP**

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Welschriesling aus Niederösterreich.

