

## Rezept

# Schnitzelröllchen mit Spinat

Ein Rezept von Schnitzelröllchen mit Spinat, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> dünne Minutenschnitzel vom Schwein (je ca. 50 g)	<b>8 TL</b> mittelscharfer Senf
Pfeffer	Salz
<b>150 g</b> zarter Blattspinat	<b>4</b> dünne Scheiben Räucherschinken
<b>30 g</b> Pinienkerne	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>4 EL</b> Crema di balsamico	<b>4</b> Schalotten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 6 g F, 9 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Die Schnitzel trocken tupfen, halbieren und eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie klopfen, bis sie sehr dünn geworden sind. Die Schnitzel mit dem Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Schinkenscheiben halbieren. Je ½ Schinkenscheibe auf jedes Schnitzelchen legen. Einige Spinatblätter waschen, abtrocknen und auf die Schnitzel legen. Die Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen fixieren.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin bei großer Hitze rundherum scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, die Röllchen salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze noch ca. 10 Min. braten, zwischendurch mehrmals wenden.
4. Inzwischen die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, beiseitestellen. Die Schalotten schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden, diese in Ringe teilen.
5. Den übrigen Blattspinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Den Spinat trocken schütteln, grob hacken und auf 8 kleinen Tellern oder einer Platte auslegen. Die Pinienkerne und die Schalotten darüber verteilen, dann die Crema di Balsamico darüberträufeln. Den Spinat zudem mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzelröllchen aus der Pfanne nehmen und auf dem Spinatbett anrichten.