



SPINATRÖLLCHEN

Rezept für 4 Personen

Zutaten je Spinatrolle:

150 g Blattspinat, tiefgefroren
4 Eier
50 g geriebenen Käse
Jodsalz mit Fluorid und
Pfeffer nach Geschmack
250 g Frischkäse
280 g Lachs, geräuchert
etwas Rucola
Zitronensaft

Zubereitung:

Den Spinat auftauen, vier Eier schaumig schlagen, beides mit Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Spinat-Eiermasse darauf streichen. 10-15 Min. bei 180°C backen und auskühlen lassen.

Den Frischkäse auf die gebackene Spinat-Eiermasse streichen, mit dem Lachs und dem Rucola belegen, mit Zitronensaft beträufeln, aufrollen und kalt stellen.

Vor dem Servieren in ca. 1,5cm breite Scheiben schneiden und mit Cocktailspießen versehen.

