

Rezept der Woche



Spinat-Lachs-Röllchen



Ideal für den Oster-Brunch!



Zutaten: für 1 große Rolle

- 600 g frischer Spinat
- 2 bis 3 Eier (je nach Größe)
- Salz/Pfeffer (frisch gemahlen)
- Muskat (frisch gerieben)
- 200 g Gouda (gerieben)
- 200 g Meerrettich-Frischkäse
- 200 g Räucherlachs in Scheiben
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Den Spinat waschen, putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen und klein hacken oder pürieren. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Den Spinat mit den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.

Die Spinat-Ei-Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Etwa 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Nach dem Auskühlen mit Frischkäse bestreichen und mit Lachsscheiben belegen. Honig und Senf verquirlen und dünn auf der Spinatplatte verteilen. Das Ganze vorsichtig mithilfe des Backpapiers von der Längsseite fest aufrollen. Das geht leichter als man denkt ;-). In Frischhaltefolie mindestens 2 Stunden, besser eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Die Folie entfernen und in beliebig dicke Scheiben schneiden.