

Das Rezept für den Monat Januar stammt von Pfarrhausfrau Karin Weber, Sulzbach

Spinat-Lachs-Röllchen (Vorspeise)

Zutaten für 6 Personen:

125 g Blattspinat
4 Eier
250 g geräucherten Lachs
200 g Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer, Muskat
Zitronensaft, Parmesan am Stück

Zubereitung:

Die Eier in eine Schüssel schlagen und verrühren. Den Spinat (TK erst auftauen) fein hacken und zusammen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat unter die Eimasse heben.

Den Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech hobeln und die Ei-Spinat-Masse darauf verteilen.

Bei 200 ° zehn Minuten backen und abkühlen lassen.

Die Parmesanseite mit Zitronensaft beträufeln, mit dem Frischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen.

Alles zu einer festen Rolle drehen und in Frischhaltefolie packen. Die Rolle sollte mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen.

Vor dem Servieren in 1-2 cm breite Scheiben schneiden und mit Weißbrot und Meerrettich als Vorspeise servieren.