

pb
die beste Küche

Spinat- Rouladen

Ein echter Blickfang und zugleich köstlicher Gaumenschmaus sind diese Spinat-Rouladen. Genießen Sie diese Häppchen im stilvollen Esszimmer von Möbelerlebnis Bommersbach als kleine Vorspeise oder bei einem Kalten Buffet.



Spinat-Rouladen

Zutaten

- 350 g frischer Blattspinat
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss
- 200 g Frischkäse
- 2 EL frisch gehackter Dill
- 2 EL frisch geschnittener Schnittlauch
(frisch gehackte Kresse)
- 1 unbehandelte Limette
(Saft und abgeriebene Schale)
- 200 g Räucherlachs in Scheiben
- Backpapier



Ein Gaumenschmaus gerollt

Den Spinat gut waschen und tropfnass in einem heißen Topf unter Rühren zusammenfallen lassen und pürieren. Eier trennen und das Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb, Spinat, Pfeffer und Muskatnuss miteinander verrühren und das Eiweiß unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten backen, bis die Masse fest ist. Auf ein ausgelegtes Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit den Kräutern, Limettensaft und -schale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das obere Backpapier abziehen und den Teig quer halbieren. Jede Rouladenhälfte auf Frischhaltefolie legen. Die Füllung auf beiden Hälften verteilen und mit Räucherlachs scheiben belegen. Mit Hilfe der Folie von den langen Seiten her zusammenrollen und die Enden der Folie fest verdrehen. Die Rouladen etwa 1 Stunde kühl stellen und danach in Scheiben schneiden.