

Spinat Käse Röllchen mit Lachs und Schinken

Zutaten für ca. 30 Stück:

150 g TK-Spinat
4 Eier
100 ml Milch
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
100 g Mehl
Salz
Pfeffer
50 g geriebener Gouda
200 g Frischkäse mit Kräutern
150 g Antipasti Creme Mediterrane Art
150 g geräucherter Lachs in dünnen Scheiben
150 g dünner Kochschinken
2-3 EL Zitronensaft

Spinat auftauen lassen. Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen erhitzen. Spinat gut ausdrücken und grob hacken. Eier, Milch, Mineralwasser und Mehl miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Gouda dazugeben und verrühren. Den Teig ganz dünn auf das Backblech gießen. So reicht der Teig für insgesamt 2 Bleche. Der Boden des Blechs sollte gerade mit der Eiermasse bedeckt sein. Im Backofen bei 175 Grad ca. 17 – 20 Min backen. Heraus nehmen, auskühlen lassen.

Den Frischkäse glatt rühren und auf den Pfannkuchen streichen. Lachs darauf verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Teig mithilfe des Backpapiers fest zur Rolle aufrollen, danach fest in Frischhaltefolie einwickeln und ein paar Stunden in den Kühlschrank legen.

Genauso wird die Antipasti Creme auf den anderen Pfannkuchen gestrichen, mit dem Kochschinken eingerollt und in Frischhaltefolie gewickelt.

Kurz vor dem Servieren die Rollen mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.