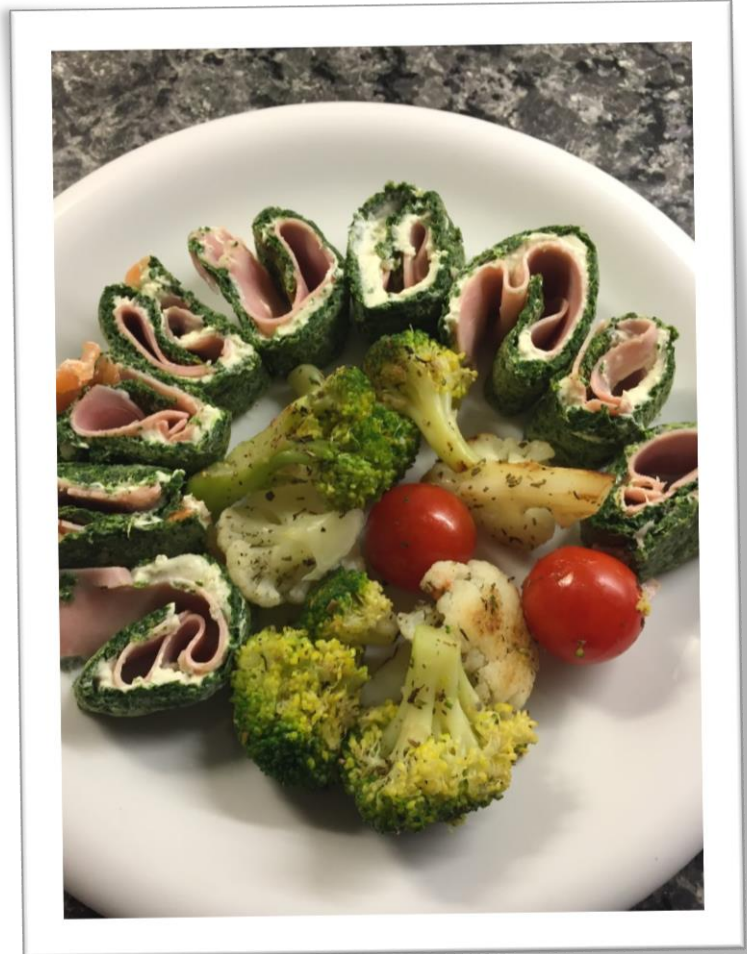


Spinatroulade

Zutaten:

- 300 g Blattspinat TK (Alternativ auch Hackspinat)
- 3 Eier, getrennt
- 1 Teelöffel Salz
- 200 g Frischkäse oder Crème fraîche
- 200 g Schinken oder Lachs
- Gewürze



Zubereitung:

Den Spinat auftauen lassen. Mit Eigelb und Gewürzen mischen. Eiweiss steif schlagen und darunter ziehen. Die Masse auf einem Backpapier zu einem Rechteck ausstreichen. Bei 180 Grad während 15 Min. backen. Das Biskuit auf dem Papier auf die Arbeitsfläche legen und während 5 Min. das Blech verkehrt darauf legen. Das Blech entfernen und vollständig auskühlen lassen. Das Biskuit längs halbieren, mit dem Frischkäse oder Crème fraîche bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit Schinken oder Lachs belegen und dann satt aufrollen. 1-2 h in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren aufschneiden.

Dazu passt zum Beispiel frisches Gemüse.

Guten Appetit!