



Spinatröllchen

mit Thüringer Kochschinken

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung (150 g) WOLF Thüringer Kochschinken
350 g Rahmspinat (tiefgekühlt)
3 Eier
60 g Gouda
150 g Kräuterfrischkäse
Salz & Pfeffer

Tipp:

Beim Verrühren der Masse gerne einen Pürierstab zur Hilfe nehmen.

So wird's gemacht:

1. Rahmspinat auftauen, gut abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Zusammen mit den Eiern sowie einer Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren, bis die Masse leicht schaumig ist.
2. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und so verteilen, dass ein Rechteck entsteht.
3. Gouda darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Sobald der Käse goldbraun ist, Teig aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen
4. Backpapier abziehen und den Teig auf ein Stück Frischhaltefolie legen, Käse-Seite nach oben. Mit Frischkäse bestreichen, Schinken darauf verteilen und alles mithilfe der Folie aufrollen und einwickeln.
5. Rolle mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Zum Schluss in Scheiben schneiden und anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben