

# Spinat - Käse - Röllchen mit Lachs oder Schinken

## Zutaten für ziemlich nahrhafte 10 - 12 Scheiben:

150 g TK - Blattspinat  
4 Eier (Größe M oder besser L)  
100 ml Milch  
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
100 g Weizenmehl  
ca. ½ TL Salz und ca. 1/8 TL frisch gemahlene Pfeffer  
½ TL getr. Basilikum  
eventuell feingehackter Knoblauch nach Geschmack (ca ½ bis 1 Zehe)  
50 g geriebener Gouda  
200 g Doppelrahm - Frischkäse mit Kräutern  
300 g geräucherter Lachs oder 200 – 300 g Kochschinken oder roher Schinken  
2 - 3 EL frisch gepresster Zitronensaft  
evtl. Dill und Petersilie zum Garnieren  
Backpapier

## Zubereitung:

Den Blattspinat in einem Sieb auftauen lassen. Gut ausdrücken und grob hacken, mit etwas Salz, Pfeffer und dem getrockneten Basilikum (sowie eventuell dem Knoblauch) verkneten.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eier, Milch und Mineralwasser mixen und mit dem Mehl gut verrühren. Den gewürzten Blattspinat sowie den Gouda unterrühren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und das Backpapier fetten. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen und im Ofen 17 – 20 Minuten backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Den Frischkäse glattrühren und flächig auf den großen Pfannkuchen streichen. Den Lachs oder den Schinken darauf verteilen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Ganze mithilfe des Backpapiers fest zu einer Rolle aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

Dann in Scheiben schneiden und eventuell mit Dill, Petersilie und restlichem Lachs/Schinken garnieren.

## Guten Appetit!

***Tipp:** Hält sich mindestens 3 Tage im Kühlschrank. Gleich eingefroren und dann wieder aufgetaut sind die Scheibchen ganz lecker: wie frisch!*