

REZEPT DES MONATS - DEZEMBER



Räucherlachs-Rolle

Zutaten (für 8 Personen):

300 g	Spinat
4	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskat
3-4 Stängel	Dill
200 g	Frischkäse
1/2	Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)

- Spinat auftauen lassen
- Backofen auf 200°C vorheizen, Blech mit Backpapier auslegen
- Eier trennen, Eigelbe, 1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer und ausgedrückten Spinat pürieren
- Eiweiße mit wenig Salz steif schlagen, unterheben
- Spinatmasse dünn auf das Blech streichen, ca. 10–12 Minuten backen, umdrehen, Backpapier vorsichtig abziehen, mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen
- gehackten Dill, Zitrone (Schale und Saft) Pfeffer und Salz verrühren, auf den Boden streichen, mit Lachs belegen und von der Längsseite fest einrollen
- kühl stellen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden

Guten Appetit und ein gutes neues Jahr wünscht

Ihr speziMED-Team!

1 Stück enthält	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	175	0	12 g	12 g