



Abelmann Weihnachtsrezepte

Räucherlachs-Spinatrolle mit weihnachtlichem Walnussbrot



Räucherlachs-Spinatrolle mit weihnachtlichem Walnussbrot

Zutaten für 6 Personen

- 200 g Räucherlachs
Partyseite von Abelman
- 180 g Spinat
- 200 g Edamer Käse
(geraspelt)
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 1 Ei
- 150 g Meerrettich-Sahne
Sauce von Abelman
- 1 Zitrone
- 1 Walnussbrot

Zubereitung

1. Den Spinat auftauen und mit dem Ei vermengen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse auf dem Backpapier verteilen und mit geraspelttem Edamer bestreuen.
2. Nun 20 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.
3. Nachdem die Masse komplett ausgekühlt ist mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen.
4. Vorsichtig zusammenrollen, in Alufolie einpacken und im Kühlschrank bis zum Servieren lagern (ideal: 8 Stunden).
5. Die Räucherlachs-Spinatrolle nun in Scheiben schneiden und mit der Sahne-Meerrettich Sauce von Abelman und dem Walnussbrot auf einem Teller anrichten



Abelman wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Fest!

