

KW 41 / 2021

Spinat-Lachs-Rolle

Zutaten: (Für 4 Portionen)

700 g Blattspinat, 5 Eier, 50 g Dinkelvollkornmehl, ½ TL Salz, Pfeffer, Muskat, 400 g Kräuterfrischkäse, 150 geräucherter Lachs, etwas Milch

Zubereitung:

Den Spinat kurz blanchieren, abkühlen und abtropfen lassen. Spinat klein hacken mit den Eiern und Mehl verrühren mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinatmischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ½ cm dick aufstreichen. Bei 180 Grad ca. 35 Min. backen. Spinatplatte aus dem Ofen nehmen etwas abkühlen lassen und aufrollen. Abkühlen lassen. Den Frischkäse mit etwas Milch glatrühren und auf der kalten Spinatplatte verteilen. Lachs in kleine Würfel schneiden darauf verteilen und wieder aufrollen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Spinatauflauf



Zutaten: (Für 4 Portionen)

1 kg frischer Blattspinat, 50 g Butter, 4 Eier, 3 Knoblauchzehen, 200 ml Milch, Salz, Muskatnuss, ½ Bund Petersilie gehackt, Pfeffer aus der Mühle, 200 g geriebener Bergkäse, 300 g Brötchen vom Vortag, 1 Zwiebel

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Spinat waschen und im Topf mit etwas Wasser kurz zusammenfallen lassen, abkühlen lassen, ausdrücken und fein hacken. Die altbackenen Brötchen in kleine Stücke schneiden und mit der Milch übergießen. Petersilie fein hacken und mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Spinat zugeben und mitdünsten. Etwas abkühlen lassen. Die Masse mit Eiern, der Hälfte vom Käse und dem Brot vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben, mit restlichem Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Dazu schmecken ein trockener Weißwein und ein Rohkostsalat.

**Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS

KW 41 / 2021

Spinatsalat mit Avocado

Zutaten: (Für 4 Portionen)

400 g Spinat, 1 Avocado, 1 Knoblauchzehe, 100 g Champignons, 50 g Walnuskerne gehackt, 1 kleine Zwiebel, Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Spinat verlesen, waschen und evtl. in mundgerechte Stücke zupfen. Champignons waschen, halbieren, in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln putzen, fein würfeln. Avocado vierteln, pürieren. Aus Balsamico, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, Avocadopüree und gepresstem Knoblauch ein Dressing rühren. Die Champignonscheibchen und Zwiebeln zufügen, ziehen lassen. Spinat dazugeben, gut vermengen und mit Walnüssen bestreuen.

Spinat-Käse-Knödel

Zutaten: (Für 4 Portionen)

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 250 g altbackenes Weißbrot, Semmeln oder Baguette, 1 Tasse heiße Milch, 2 bis 3 Handvoll frischer Blattspinat, 3 Eier, 150 g Bergkäse oder mittelalter Gouda, gemahlene Muskatnuss, Salz, Pfeffer, ½ Bund Petersilie nach Belieben

Zubereitung:

In einem großen Topf Wasser mit ½ TL Salz für die Knödel erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Den Spinat waschen, putzen, grob hacken und kurz in die heiße Zwiebelbutter geben. Das Brot mit heißer Milch übergießen, etwas quellen lassen, dann die Spinatmischung zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Eier verquirlen, den Käse in Würfel schneiden und alles mit der Brotmischung vermengen. Ist die Masse zu nass, etwas Semmelbrösel hinzugeben, ist sie zu trocken, etwas Milch. Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und in das kochende Salzwasser geben. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann die Hitze reduzieren und noch rund 10 Minuten ziehen lassen. Wenn die Knödel an die Oberfläche steigen und sich von selbst drehen, sind sie fertig. Nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren. Übrig gebliebene Knödel kann man später super in Scheiben schneiden und in der Pfanne braten.

**Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**