

Rezept

Osterlämmchen mit Spinat & Ofenkäse

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 min



Zutaten

100 g iglo Rahm-Blattspinat mit Blubb

2 Sonntagsbrötchen aus der Knackdose (16 Stück)

1 Ofenkäse

2 Pfefferkörner

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Den Ofenkäse in die Mitte auf ein Backblech mit Backpapier legen und die Oberfläche sternförmig einschneiden. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Brötchen aus der ersten Dose lösen und jeweils halbieren, sodass 16 Teigteile entstehen.
3. 8 Stücke des gefrorenen **iglo Rahm-Blattspinats** erst dann aus dem Gefrierfach nehmen und jeweils zügig in der Mitte teilen. Je ein halbes Stück in ein halbes Brötchen einwickeln. Zu einer Kugel formen und den Verschluss gut zusammendrücken.
4. Die Brötchen nach dem Formen direkt auf das Backblech um den Ofenkäse legen und dabei anfangen das Osterlämmchen zu formen.
5. Anschließend mit der zweiten Dose Brötchen fortfahren und auch erst dann den restlichen Spinat aus dem Gefrierfach nehmen. Hier nur 5 der Brötchen halbieren, füllen und zu Kugeln formen. Für die Beine und den Schwanz drei der Kugeln etwas oval formen.
6. Aus zwei ganzen Brötchen den Kopf formen und 2 ganze Spinatstückchen zum Füllen verwenden. Aus einem halben Brötchen die Ohren formen.
7. Das Blech in den Backofen schieben und 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten locker mit Alufolie bedecken, damit die Oberfläche der Brötchen nicht zu dunkel wird.
8. Das Olivenöl mit der gepressten Knoblauchzehe verrühren. Anschließend damit das Osterlamm bestreichen.

Pro Portion: ca. 3177 kJ, 759 kcal, E 27,3 g, F 27,8 g, KH 93,5 g