



Spinatgaletten mit Emmentaler (4 Personen)

400 g Tiefkühlspinat, gehackt
(aufgetaut)
200 g Vollkornbrot, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
100 g Doppelrahm
2 Eier
200 g Emmentaler, gerieben
Senf, Muskat, Streuwürze
100 g Paniermehl

40 g Brat-Butter
8 Tomatenscheiben
8 Scheiben Emmentaler à 25 g
Pfeffer aus der Mühle

Den Spinat in einem feinen Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Zusammen mit Vollkornbrot, Zwiebel, Doppelrahm, Eiern und Emmentaler sorgfältig zu einer glatten Masse verkneten und würzen. 10 Minuten ruhen lassen. Acht Kugeln formen, etwas flach drücken und im Paniermehl wenden. In der Brat-Butter bei kleiner Hitze beidseitig je 5 Minuten braten. Mit den Tomaten- und Emmentalerscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen (200°C Oberhitze) überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Mit Pfeffer bestreuen.

