

# Spinat-Küchlein, Ziegenkäse, Avocado-Räucherlachs-Tatar

## Für zwei Personen

### Für das Spinatküchlein:

200 g Babyspinat	50 g braune Champignons	1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Ei	50 g Parmesan
50 g Ricotta	50 g Feta	1 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel	Öl	Salz, Pfeffer

### Für den Ziegenkäse:

1 Ziegenkäse-Camembert-Rolle	2 TL brauner Zucker
------------------------------	---------------------

### Für das Tatar:

1 große reife Avocado	100 g Räucherlachs	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, Saft	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Spinatküchlein:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat kurz pürieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Champignons putzen und kleinschneiden. Alles in Öl anbraten und zur Spinatmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben. Parmesan, Ricotta, Mehl und Ei gut unterrühren. Kleine Förmchen mit Semmelbrösel einfetten. Die Masse dann in die kleine Förmchen geben und im Ofen 15-20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, die Törtchen aus den Formen nehmen. Küchlein mit zerkrümeltem Feta garnieren.

### Für den Ziegenkäse:

Von der Ziegenkäserolle ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Leicht mit braunem Zucker bestreuen und im Ofen mit der Grillfunktion oder mit dem Gasbrenner leicht gratinieren.

### Für das Tatar:

Avocado-Fruchtfleisch aus der Schale herauslösen, vom Kern befreien und in feine Würfeln schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird und vorsichtig vermengen. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls fein würfeln. Räucherlachs klein würfeln. Alles vorsichtig mit dem Öl zusammenfügen und salzen und pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Paap am 25. Juni 2024