



Lachs-Spinat-Rolle

als Vorspeise oder fürs Buffet



Zutaten für 1 Portionen:

125 g Blattspinat, TK

4 Ei(er)

50 g Käse, gerieben

250 g Räucherlachs

200 g Kräuterfrischkäse

Salz und Pfeffer

Parmesan

etwas Zitronensaft

Rezept von: hirlitschka

Spinat auftauen lassen und etwas kleiner schneiden.

Eier schaumig schlagen. Spinat, Salz, Pfeffer, Käse mit der Eiermasse mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Parmesan bestreuen, die Masse darauf verteilen. 10 Min. bei 200 Grad backen, kalt werden lassen, umdrehen, so dass die Fülle auf die Käsesseite kommt. Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf den Lachs verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest rollen und in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 Stunden kühlen. Danach in beliebig dicke

Scheiben schneiden. (Je nachdem wie dick man dann schneidet, ergibt es unterschiedlich viele Stücke.)

Sieht toll aus. Dazu Baguette und evtl. Sahnemeerrettich reichen.

Als Vorspeise rechne ich 2 - 3 Rollenstücke. Dann reicht bei mir die Rolle für 6 Portionen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 6 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 6 Stunden 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 272
