



Lachs-Spinat-Rolle

als Vorspeise oder fürs Buffet

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 Käseseite 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	einfach
Kcal p. P.	ca. 272



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