

Lachs-Spinatrolle

Zutaten:

Für die Rolle:

4 Eier
50g geriebenen Käse
150g Spinat
Salz u. Pfeffer



Für die Füllung:

200g Kräuterfrischkäse
200g Lachsscheiben
100g Schmant



Zubereitung:

Die Eier schaumig schlagen. Den Käse sowie den Spinat unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf einem Backblech mit ausgelegtem Backpapier verteilen und für ca. 8-10Minuten bei 170Grad im Ofen backen.

Zwischenzeitlich kann der Kräuterfrischkäse mit dem Schmant vermischt werden. Die Füllung wird auf dem gebackenen und ausgekühlten Rollenteig verstrichen und gleichmäßig mit den Lachsscheiben belegt. Danach kann das Ganze zu einer Rolle gedreht werden.

Die Spinat-Lachsrolle kann im Ganzen zum Abkühlen bzw. zum Aufbewahren in den Kühlschrank.

Danach in beliebig dicke Scheiben schneiden.

Als Beilage eignet sich z.B. Baguette und evtl. Sahnemeerrettich.

Guten Appetit!