Lachs-Spinatrolle

Zutaten:

Für die Rolle:

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

Für die Füllung:

200g Kräuterfrischkäse 200g Lachsscheiben 100g Schmand





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 Schmand 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!