

Spinatrollen mit Lachs

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

6 Portionen

125 g	Spinat	4	Eier
250 g	geräucherter Lachs	200 g	Frischkäse mit Kräutern
	Salz		Pfeffer
	Parmesan	1 TL	Chiliflocken
etwas	Zitronenabrieb	etwas	Zitronensaft

Zubereitung

Den Spinat erst kurz schmoren lassen und dann zerkleinern.

Eier schaumig schlagen und den Spinat mit Salz, Pfeffer und Parmesan unterrühren.

Backpapier auf ein Backblech legen, mit Parmesan bestreuen und die Eiermasse darauf verteilen und anschließend 10 Minuten lang bei 200°C backen, danach abkühlen lassen.

Nun den Lachs auf der abgekühlten Masse verteilen, den Frischkäse auf den Lachs streichen und mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze einrollen und in Frischhaltefolie wickeln.

Die Rolle für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank legen.

Vor dem Servieren dicke Scheiben schneiden und mit Zitronenabrieb sowie Chiliflocken abschmecken.

Spinatrollen mit Lachs

Stand 11.12.2020