Low Carb Spinatrolle

Tolle Farben, toller Geschmack, tolle Idee: Rezept für eine leckere Low-Carb-Spinatrolle mit Räucherlachs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,8 h



Zutaten

200 g	Frischkäse
200 g	Räucherlachs
160 g	Rahmspinat (TK)
200 g	Gauda (geraspelt)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Kapern

Zubereitung

1. Für die **Low-Carb-Spinatrolle** zu Beginn den gefrorenen Spinat in eine große Schüssel geben und auftauen lassen. Danach beginnt die eigentliche Zubereitung. Backrohr auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier zum Rahmspinat in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Spinatmasse auf dem Blech verstreichen. Darüber gleichmäßig den geriebenen Käse streuen. Etwa 12 bis 15 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen, hat sich der Käse goldbraun gefärbt aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Frischkäse in eine kleine Schüssel geben und mit den Kapern vermengen. Die Frischkäsemischung auf dem abgekühlten Spinat-Käse-Teig auftragen und glattstreichen, an den Rändern jeweils 1 Zentimeter freilassen. Zum Schluss mit dem Räucherlachs belegen.

4. Danach eng aufrollen und in Frischhaltefolie einwickeln. Für eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Die Low-Carb-Spinatrolle eignet sich besonders gut für kalte Buffets oder als Beilage. Das Rezept kann man anstelle von Räucherlachs auch mit gekochtem oder rohem Schinken zubereiten.