Basilikumroulade gefüllt mit Frischkäse und Lachs

Frische Zutaten und eine einfache Zubereitung: Das Rezept für eine Basilikumroulade gefüllt mit Frischkäse und Lachs ist ebenso leicht wie lecker. Unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Spinat
250 g	Basilikum
3 Stk.	Eier (getrennte)
1 EL	Dille
150 g	Frischkäse
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft und die Schale)
2 EL	Kapern
250 g	Lachs (geräucherten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Basilikumroulade gefüllt mit Frischkäse und Lachs den Spinat gründlich putzen und waschen. In einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen und ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Basilikum und Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Spinat mit Basilikum, Eigelb, Salz und Pfeffer im Mixer fein pürieren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Basilikum-Masse heben.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Spinatmasse darauf verteilen und glatt streichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

4. Dazu den Frischkäse mit Dill, abgeriebener Zitronenschale und -saft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spinat-Roulade auf ein Stück Frischhaltefolie legen und mit der Frischkäse-Füllung bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

5. Mit Kapern und schwarzem Pfeffer bestreuen und gleichmäßig mit dem Lachs belegen. Mit Hilfe der Folie zu einer Roulade zusammenrollen und die Enden feste zusammen drehen. Für einige Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen, dann servieren.

Tipp

Die Basilikumroulade gefüllt mit Frischkäse und - anstatt mit Lachs - mit fein gehackter Paprika servieren.