Lachs-Spinat-Rolle

Die Lachs-Spinat-Rolle ist eine schmackhafte kalte Vorspeise. Das Rezept punktet aber auch bei einem Buffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,7 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
50 g	Käse (gerieben)
150 g	Spinat (frisch oder TK)
	Salz
	Pfeffer
50 g	Parmesan (gerieben)
200 g	Kräuterfrischkäse (oder Krenfrischkäse)
250 g	Räucherlachs
1 EL	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit dem Parmesan bestreuen.

2. Für die **Lachs-Spinat-Rolle** die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Den klein geschnittenen Spinat und Käse zugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Masse auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

4. Jetzt wenden, mit dem Frischkäse bestreichen, den Lachs darauf verteilen und mit frisch gepressten Zitronensaft beträufeln.

5. Fest einrollen und in Klarsichtfolie wickeln. Für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank rasten

lassen. In Scheiben schneiden und auf Teller anrichten.

Tipp