Spinat-Frischkäse-Rolle

Die Spinat-Frischkäse-Rolle mit Räucherlachs schmeckt als Vorspeise oder zum Brunch. Das Low-Carb Rezept wird deinen Gästen gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

500 g	Spinat
3 Stk.	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss (gerieben)
250 g	Frischkäse
1 Stk.	Bio-Zitrone
100 g	Räucherlachs

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Frischkäse-Rolle** den Backofen auf 190 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Den Spinat gründlich waschen und zerkleinern. Die Zwiebeln schälen und zerhacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel andünsten. Den Spinat zugeben, zusammen fallen lassen und etwa 2 Minuten lang dünsten. In ein hohes Gefäß geben, die Eier hineinschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Jetzt mit einem Mixer fein pürieren.

3. Die Spinat-Masse zirka 1 cm dick auf das Backblech verstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene zirka 15 Minuten backen.

4. Vom Ofen nehmen, vorsichtig auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen.

5. Für die Füllung, Frischkäse mit dem Saft einer Zitrone und Zitronen-Abrieb glatt streichen. Die Masse auf den Spinatboden verstreichen. Am Rand mit Räucherlachs belegen und einrollen.

6. In Frischhaltefolie wickeln und für zirka 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

7. Die Spinat-Frischkäse-Rolle auf einer Platte anrichten und in zirka 1-2 cm breite Scheiben schneiden.

.

Tipp