

# Spinatrolle mit Lachs

Die Spinatrolle mit Lachs ist ein echter Hingucker auf jedem Buffet. Mit diesem Rezept lässt sie sich ganz einfach zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 7,7 h

**Gesamtzeit:** 8,3 h



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
300 g	<a href="#">Spinat</a>
300 g	<a href="#">Käse</a>
250 g	Kräuterfrischkäse
1 Packung	<a href="#">Lachs</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Spinatrolle mit Lachs zunächst den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Eier verquirlen und mit dem Spinat vermischen, salzen und pfeffern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Spinatmasse gleichmäßig darauf verteilen.
2. Käse reiben und über den Spinat streuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Wenn die Masse erkaltet und fest geworden ist, den Kräuterfrischkäse auf die Spinatmasse streichen und den Räucherlachs darauf verteilen.
3. Die feste Masse nun vorsichtig zusammenrollen und in Alufolie einwickeln. Im Kühlschrank 8 Stunden durchziehen lassen. Aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und servieren.

## Tipp

Die Spinatrolle mit Lachs schmeckt nicht nur als Fingerfood, sondern ist auch hervorragend als Vorspeise mit Salat in einem Menü geeignet.