

Lachs- Spinat-Rolle



Zutaten

- 200g frischer Spinat
- 4 Eier
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 200g Frischkäse
- 100g Gouda
- 300g geräucherten Lachs

Zubereitung:

1. Den Spinat portionsweise pürieren und anschließend mit den Eiern, Salz und Pfeffer zu einer flüssigen Masse pürieren.
2. Die Masse auf dem gefetteten großen Ofenzauberer verteilen.
3. Den Gouda reiben und auf dem Spinat-Mix verstreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
5. Vorsichtig den Spinatteig lösen. Die Teigunterlage auf den James legen und die Masse stürzen.
6. Nun liegt die Masse auf der Teigunterlage und kann weiterverarbeitet werden, indem der Frischkäse darauf verstrichen wird. Den Lachs gleichmäßig wiederum auf dem Frischkäse verteilen und von der langen Seite her eng aufrollen. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen (Ist super am Vortag vorzubereiten).
7. Vorm Servieren in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zahnstochern fixieren.

Make it lecker

