



Spinat-Lachs-Rolle

Menge	Zutat	Zubereitung
4 125 g	Eier Spinat	schaumig schlagen (Handrührgerät). in feine Streifen schneiden (TK auftauen lassen), zu den Eiern geben und mit
1 TL etwas	Salz Pfeffer	und würzen.
50 g	Käse	reiben und zugeben.
40 g	Parmesan	reiben und auf ein Backblech mit Backpapier streuen. Die Spinatmasse darauf verteilen und glatt streichen. Bei 200 °C ☐ ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen. Eine Frischhaltefolie auf der Masse ausbreiten und das Blech stürzen, anschließend das Backpapier abziehen.
200 g 250 g	Kräuterfrischkäse Räucherlachs	aufstreichen und gleichmäßig verteilen. Die Rolle von der langen Seite her fest aufrollen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Kühl stellen (6 Stunden) und in Scheiben schneiden.