



Spinat-Lachs-Rolle

Für 6 Personen

4 Eier
125 g Spinat
50 g ger. Käse
Salz + Pfeffer

schaumig schlagen.
waschen, fein hacken und mit
und
in die geschlagenen Eier mischen.

50 g Parmesan

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit
bestreuen. Die Masse darauf verteilen. 10 min bei 200 Grad backen
und dann abkühlen lassen.

200 g Frischkäse
250 g Räucherlachs
Zitronensaft

Eine Frischhaltefolie auf die gebackene Masse legen und dann
umdrehen, damit das Backpapier entfernt werden kann. Mit
(Kräuter) bestreichen und mit
belegen. Mit etwas
beträufeln.

Nun von der langen Seite aus, mithilfe der Frischhaltefolie eine feste
Rolle wickeln und mindestens 6 Stunden kühlen. Danach in Scheiben
schneiden und mit Baguette und evtl. Sahnemeerrettich genießen.

