

Lachs-Spinatrolle



Zutaten:

4 Eier
1/2 TL Salz
1 Prise weißer Pfeffer
200 g frischer Blattspinat
1 Knoblauchzehe
50 g geriebener Gouda
200 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
300 g Räucherlachs in Scheiben
2 TL Sahnekren

Zubereitung

Eier in einen Mixbecher geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat waschen, putzen, gut abtropfen lassen und mit dem geschälten Knoblauch mit einem Stabmixer unter die Eier mixen. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backpapier auf ein Backblech geben. Die Ei-Spinat-Masse darauf gießen und den geriebenen Käse darüber streuen. Das Blech im Backofen für ca. 12 Min. backen, bis das Ei stockt. Das Backblech herausnehmen und Masse abkühlen lassen. Die gestockte Ei-Spinat-Masse mit dem Frischkäse und Sahnekren bestreichen. Ein wenig salzen und pfeffern. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, den Lachs nebeneinander auflegen und die Spinatmasse eng einrollen. Die Rolle in Frischhaltefolie einwickeln und an den Rändern verschließen. Im Kühlschrank für 2 Stunden ruhen lassen. Vor dem Servieren die Folie entfernen und die Lachs-Spinat-Rolle in ca. 2 cm dünne Rollen schneiden.

Fisch