

Lachs-Spinat-Rolle

Zutaten (für 4 Personen):

- 125 g tiefgekühlter Spinat
- 4 Eier
- 50 g (max. 30 Fett i.Tr.) geraspelter Käse
- 250 g Räucherlachs
- 200 g Kräuterfrischkäse
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zitrone
- etwas geriebener Parmesan

Spinat auftauen und gut ausdrücken. Eier schaumig schlagen. Spinat, Salz, Pfeffer und Raspelkäse mit der Eiermasse mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Parmesan bestreuen, die Spinat-Masse darauf verteilen. 10 Minuten bei 200 Grad backen und kalt werden lassen. Danach umdrehen, sodass die Füllung auf die Käsesseite kommt.

Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf den Lachs verteilen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest einrollen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 Stunden kühlen. Anschließend in beliebig dicke Scheiben schneiden.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 05.02.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen