



CHEFKOCH.DE

Lachs - Spinat - Rolle

als Vorspeise oder für Buffet

Eier schaumig schlagen. Spinat, Salz, Pfeffer, Käse mit der Eiermasse mischen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Parmesan bestreuen, die Masse darauf verteilen. 10 Min. bei 200 Grad backen, kalt werden lassen, umdrehen, so dass die Fülle auf die Käseseite kommt. Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf den Lachs verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest rollen und in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 Stunden kühlen. Danach in beliebig dicke Scheiben schneiden.

Sieht toll aus. Dazu Baguette und evtl. Sahnemeerrettich.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 6 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User lucaromeo

Zutaten für 6 Portionen:

125 g Spinat

4 Ei(er)

50 g Käse, geriebenen

250 g Lachs, geräucherten

200 g Frischkäse mit Kräutern

Salz und Pfeffer

Parmesan

Verfasser: hirlitschka

Das Leben schmeckt schön.

