



Spinat-Lachs-Roulade



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--|-----------------------|---|
| <p>→ Arbeitsplatz zum Backen vorbereiten. → Backblech mit Backpapier auslegen. → Backofen auf 200°C vorheizen.</p> | | |
| Spinat-Eier-Masse | | |
| 250 g | Spinat-TK | → auftauen, abtropfen lassen, ausdrücken und grob schneiden. |
| 4 | Eigelb | } mit dem Spinat vermischen und pürieren. |
| | Salz, Pfeffer, Muskat | |
| 4 | Eiweiß | → mit einer Pr. Salz steif schlagen und unter die Spinatmasse heben, auf das Backblech streichen und 15 – 20 Min. backen. Die gebackene Spinatplatte auf ein Brett stürzen und mit dem Papier erkalten lassen. |
| Füllung | | |
| 300 g | Kräuterfrischkäse | } verrühren. Backpapier abziehen und die Spinatplatte mit der Masse bestreichen. → Scheiben darauf verteilen. |
| 1 TL | Zitronensaft | |
| | Salz, Pfeffer | |
| 250 g | Räucherlachs | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Die Teigplatte von der Längsseite aus fest einrollen. • Die Rolle in Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen. • Erst kurz vor dem Essen schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten. | | |
| <p>Tipp: Die Platte der Länge nach halbieren und 2 dünne Rollen aufrollen, mit einem Spießchen versehen, kann die Rolle dann auch als Fingerfood serviert werden.</p> | | |