

Frischkäse-Lachsrolle mit Spinat

Zutaten | 4 Portionen

300 g	Rahmspinat, tiefgekühlt
2	Eier, Salz
200 g	Käse, gerieben
200 g	Frischkäse mit Kräutern
200 g	Lachsscheiben, geräuchert

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit: 4 Std.

Zubereitung:

- Rahmspinat auftauen lassen, mit den Eiern gut verquirlen und etwas salzen.
- Die Spinat-Eimasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
- Den geriebenen Käse auf der Masse verteilen und im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen bis der Käse gut verlaufen ist.
- Das Backblech aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Dabei mit einem Messer die Ränder der gestockten Spinat-Eimasse vorsichtig vom Backpapier lösen.
- Dann den Kräuterfrischkäse mit einem Messer auf der Käse-Spinatmasse verstreichen.
- Auf der Frischkäsemasse gleichmäßig die Lachsscheiben verteilen.
- Die Masse von der Längsseite aufrollen. Dabei das Backpapier anheben und die Spinat-Käse-Masse vorsichtig vom Papier lösen.
- Die Rolle gut auskühlen lassen und für ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann kann sie als Snack oder Mahlzeit in beliebig dicke Scheiben geschnitten werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 255 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
431 kcal	29,4 g	3,7 g	37,1 g	514 mg