Lachs-Spinat-Rolle



Zeit gesamt
4h 45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	750 g
Emmentaler am Stück	200 g
Eier	2 St.
Sahnemeerrettich	2 TL
Salz	
Pfeffer, bunt	
Bio Zitronen	1 St.
Schalotten	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Räucherlachs	300 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spinat auftauen, gut ausdrücken und grob hacken. Käse fein reiben. In einer Schüssel Spinat, Käse, Eier und Sahnemeerrettich vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Backofen ca. 15–18 Min. backen.

2. Spinatmatte leicht abkühlen lassen und in 2 Rechtecke (à 20 x 30 cm) schneiden. Jeweils längs mit dem Backpapier aufrollen und komplett auskühlen lassen.

3. Zitrone waschen und mit einem Sparschäler einen dünnen Streifen Schale abschälen. Zitrone halbieren, auspressen und die Schale fein hacken. Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Schüssel Frischkäse mit Schalotte und Zitronenschale verrühren, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

4. Spinatmatten wieder abrollen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Mit Räucherlachs belegen und eng aufrollen. In Frischhaltefolie gewickelt über mindestens 4 Stunden kühl stellen, am besten über Nacht. Vor dem Servieren Rollen aus der Folie wickeln, quer in ca. 2 cm dicke Schnecken schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	439 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g