

Lachs-Spinat Rolle

Zubereitung: 15 min

Backzeit: 10 min

Zeit insgesamt: 25 min

Zutaten für eine Rolle:

4 Eier (Kl. M)

1 Prise Salz

300 g Blattspinat, tiefgekühlt

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

200 g Frischkäse

200g Räucherlachs

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesen

Zerkleinerer, Mixer

Zubereitung:

Den tiefgekühlten Blattspinat auftauen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und beiseite stellen. Den Blattspinat gut ausdrücken und zusammen mit den Eigelben, Pfeffer und Muskatnuss in einem Mixer/Zerkleinerer klein häckseln. Die Spinat-Ei-Masse nun zum Eischnee geben und locker unterheben. Dies nun auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und glatt streichen. Das Ganze wird nun bei mittlerer Schiene etwa 10 bis 15 min gebacken.

Das Blech aus dem Backofen nehmen. Die Spinatmasse nun auf ein Geschirrtuch oder ein Backpapier stürzen. Das Backpapier abziehen. Die trockene Spinatmasse nun wieder umdrehen, da die untere Seite schöner anzusehen ist. Anschließend muss sie nun komplett abkühlen.

Den Frischkäse auf die Spinatmasse streichen. Den Räucherlachs gleichmäßig darauf verteilen. Das Ganze nun von der langen Seite her einrollen, in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Verzehr kühl stellen.

Die Lachs-Spinat Rolle passt hervorragend zu einem Brunch oder als low-carb Version zu einem Salat. Hierfür die Rolle einfach noch in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden und servieren.

Die Rolle darf auch gern schon mehrere Stunden vor dem Verzehr zubereitet werden, umso besser kann sie durchziehen. 😊

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥