



Spinat-Lachsrolle

Zutaten:

250g Lachs
200g Spinat
250g Frischkäse
3 Eier
Parmesan
Zitrone
Chiliflocken
Salz, Pfeffer
Backpapier
Brot



Zubereitung:

Wenn Sie frischen Spinat benutzen, kochen Sie den Spinat ab, lassen ihn kurz anblanchieren und schwenken Sie ihn in einer Pfanne ohne Wasser nur mit Butter. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und hacken, dass Sie eine feine Mischung haben.

Wenn Sie gefrorenen, gehackten Spinat verwenden, lassen Sie ihn in einer Schüssel auftauen. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, schlagen Sie die 3 Eier in die Schüssel und würzen Sie, wenn Sie mögen, mit Chilipulver/Chiliflocken. Geben Sie etwas Zitronensaft dazu und mischen Sie alles gut durch. Schmecken Sie ab.

Nehmen Sie schon mal den Frischkäse aus dem Kühlschrank, damit er bis Sie ihn benutzen schön streichfähig ist. Alternativ können Sie den Frischkäse auch kurz vor der Benutzung ein paar Sekunden in der Mikrowelle anwärmen.

Nehmen Sie ein Backblech und legen Sie es mit Backpapier aus. Schütten Sie die Spinat-Eier-Masse auf das Backpapier und verteilen Sie es gut, damit eine gleichmäßige, quadratische Schicht entsteht. Hobeln Sie den Parmesan und verteilen Sie ihn auf die Eier-Spinat-Masse auf dem Blech. Schieben Sie das Blech in den vorgeheizten Backofen, bei 200°C mit Umluft oder 220°C mit Ober-Unterhitze für etwa 7-8 Minuten. Die Temperatur und Zeitangaben können je nach Ofentyp variieren. Lassen Sie das Backblech und die Eier-Spinat-Masse danach abkühlen.

Geben Sie den Frischkäse in eine Schüssel, würzen Sie mit Salz und Pfeffer, nach Belieben mit Chili. Hacken Sie Schnittlauch klein und geben Sie ihn zum Frischkäse. Geben Sie nach Belieben weitere Kräuter dazu. Rühren Sie den Kräuterfrischkäse in der Schüssel cremig.

Rollen Sie ein großes Stück Frischhaltefolie aus und stürzen Sie das Backpapier darauf, so dass die Eier-Spinat-Masse auf der Frischhaltefolie liegt und ziehen Sie das Backpapier vorsichtig ab. Helfen Sie bei Bedarf mit einem Messer nach. Belegen Sie die Spinatmasse erst mit Lachs und verteilen Sie anschließend den Frischkäse darauf. Nun rollen Sie mit Hilfe der Frischhaltefolie die belegte Spinatmasse ein, damit eine schöne Rolle entsteht. Lassen Sie die Rolle vor dem Servieren durchkühlen. Dazu passt Brot. Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.