

Spinat-Lachs-Rolle mit Frischkäse

Zutaten für 1 große Rolle

- 250 g Blattspinat (gehackt)
- 8 Eier
- 100 g geriebener Käse (Gouda)
- 300 g Räucherlachs
- 1 EL [Dill](#) (frisch oder getrocknet)
- 200 g Frischkäse (fettreduziert, wenn du Weight Watchers machst)
- 2 TL Meerrettich
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Gib die Eier in eine Schüssel, würze sie mit Pfeffer und Salz und rühre sie schaumig. Gib den Spinat, den geriebenen Käse dazu und verrühre alles.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und streue Parmesan darauf, alternativ kannst du auch Sesamkerne verwenden. Verteile die Eiermasse auf dem Blech und backe alles für 12 Minuten im Backofen.
4. Nimm das Blech anschließend aus dem Ofen und lasse alles gut abkühlen. Drehe die Eimasse um und ziehe das Backpapier vorsichtig ab.

5. Verrühre den Frischkäse in einer Schüssel mit dem Meerrettich und dem Dill.
6. Bestreiche die Eimasse damit.
7. Verteile nun gleichmäßig den Räucherlachs darauf.
8. Rolle die Spinat-Lachs-Rolle nun fest auf und wickle sie in Frischhaltefolie. Lasse sie im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde ruhen.
9. Zum Servieren schneidest du die Spinat-Lachs-Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

