

# SPINAT LACHS ROLLE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



28 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 große Rolle

- 8 Eier
- 250 g Blattspinat
- 100 g geriebener Gouda
- 2 EL Parmesan (oder Sesam)
- 200 g fettreduzierter Frischkäse
- 2 TL Meerrettich
- 1 EL [Dill](#)
- 300 g Räucherlachs
- 1 Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vor. Schlage die Eier in einer Schüssel auf und rühre sie mit Salz und Pfeffer schaumig. Hacke den Spinat und rühre ihn mit dem geriebenen Käse unter. Belege ein Blech mit Backpapier und bestreue es mit Parmesan. Verteile die Eiermasse auf dem Blech und backe sie 12 Minuten.
2. Nimm das Blech anschließend aus dem Ofen und lasse alles gut abkühlen. Drehe die Eimasse um und ziehe das Backpapier vorsichtig ab.
3. Verrühre den Frischkäse mit Meerrettich und Dill. Bestreiche die Eimasse damit. Verteile dann gleichmäßig den Räucherlachs darauf.
4. Rolle die Spinat-Lachs-Rolle fest auf und wickle sie in Frischhaltefolie. Lasse sie im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde ruhen. Zum Servieren schneidest du die Spinat-Lachs-Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben.

**Nährwerte pro Portion:** 1398 kcal | KH 17 g | E 108 g | F 98 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

