



Spinat-Lachs-Rolle

Zutaten (4 Personen):

- 100 g Spinat (frisch)
- 1 Ei (Gr. M)
- 30 g geriebener Gouda
- 2 TL Flohsamenschalen
- 70 g Frischkäse
- 70 g Räucherlachs in Scheiben
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Den Backofen auf 150° Umluft oder 170° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Frischen Spinat waschen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz abbrühen und abtropfen lassen.

Das Ei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Spinat mit der Hand leicht ausdrücken und zusammen mit dem Käse und dem Flohsamen unter das Ei rühren.

Die Masse auf einem Backpapier ausgelegten Blech viereckig und gleichmäßig dick verteilen. Den Teig 20 Minuten im Ofen backen und anschließend ganz abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit Pfeffer würzen und auf dem abgekühlten Teigboden verteilen.

Den Boden anschließend mit den Lachsscheiben belegen, einrollen und die Spinat-Lachs-Rolle in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!