

# Spinat-Lachs-Rolle



## **Zutaten:**

125 g Blattspinat, TK  
4 Eier  
Salz, Pfeffer  
50 g geriebener Käse  
1 EL Parmesan  
100 g Frischkäse mit Kräutern  
200 g Räucherlachs  
etwas Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Spinat auftauen lassen.

Eier in eine Schüssel geben und schaumig rühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Käse und Spinat mit den Eiern vermischen.

Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Spinat-Eier-Masse darüber verteilen. 10 Min. backen.

Die Masse aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und Umdrehen. Mit Frischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen. Alles mit Zitronensaft beträufeln.

Das Ganze fest in Frischhaltefolie einrollen. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Dann in beliebig dicke Scheiben schneiden und servieren

