

# Lachsrolle mit Spinat



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Räucherlachs	300 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Frischer Blattspinat	100 g
Kren / Meerrettich	Etwas / nach Bedarf
Kräuter-Frischkäse	150 g
Dill	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Emmentaler	100 g
Parmesan	80 g

## Zubereitung:

Eier mit Parmesan, Emmentaler und einem Teil des Spinats (fein gehackt) vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse im vorgeheizten Backrohr (180°C) ca. 15 Minuten auf Backpapier backen und anschließend auskühlen lassen.

Frischkäse (Kräuterfrischkäse oder Meerrettich-Frischkäse) mit Kren und dem gehackten Dill vermengen und auf den ausgekühlten Boden streichen.

Diesen mit dem Lacks und dem restlichen Blattspinat belegen und anschließend einrollen.

Die Rolle erst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie wickeln und am besten über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag in ca 1-2cm breite Scheiben schneiden und diesen leckeren Snack servieren! :)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2333-Lachsrolle-mit-Spinat.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)