Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse

Kategorien:	Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Fisch/Krustentiere, Fischgerichte, Single, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Lachs, geräuchert (dünn geschnitten)
180 g Spinat (Rahmspinat)
200 g Käse, geraspelter (nach Geschmack z.B. Gouda)
200 g Frischkäse mit Kräutern
1 Ei

Zubereitung

Den Spinat auftauen und mit dem Ei verquirlen.
Die Masse auf ein mit Backpapier (mit Dauerbackfolie klappte es am besten) ausgelegten Bachblech verteilen und mit Raspelkäse bestreuen.
Das Ganze bei 200°C etwa 15 MInuten im Backofen backen, bis der Käse braun wird.
Komplett auskühlen lassen und dann mit dem Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen.
Dann zu einer festen Rolle rollen und mit Alufolie fest einpacken.

Die Rolle muss für 8 Stunden in den Kühlschrank!