



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Spinat-Lachs-Rolle

eine Alternative der gefüllten Lefser, aber ohne Mehl
gut als Vorspeise oder fürs Buffet

<https://www.youtube.com/watch?v=BbmNIXIcHQ8>



Zutaten für 6 Portionen:

- 125 g Spinat frisch (oder ca. 300 g TK-Blatt-Spinat aufgetaut)
- 4 Ei(er)
- 50 g Käse, gerieben
- 250 g Räucherlachs (ich nehme gerne mehr – ca. 300 g)

- 200 -300 g Kräuterfrischkäse
- scharfer Meerrettich
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft (wenig)
- Parmesan (ca. 50 g)

Eier schaumig schlagen. Spinat, Salz, Pfeffer, ger. Käse mit der Eiermasse mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Parmesan bestreuen, die Masse darauf verteilen. 10 Min. bei 200 Grad backen, kalt werden lassen, mit Frischhaltefolie bedecken, umdrehen, so dass die Fülle auf die Käsesseite kommt. Mit Kräuterfrischkäse, kräftig abgeschmeckt mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Paprika, bestreichen, darauf den Lachs verteilen, mit wenig Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest rollen und in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 Stunden kühlen. Danach in beliebig dicke Scheiben schneiden.