

## Lachs-Spinat-Rolle

schnell – einfach – low carb  
Zubereitungszeit: ca. 40min.  
Kühlzeit: mind. 5 Stunden  
6 Portionen

### Zutaten:

2 Eier  
225g Spinat, passiert, TK  
200g Gouda, gerieben  
200g Frischkäse  
200g Räucherlachs  
1 EL Ital. Kräuter, frisch oder TK  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

- Spinat (TK) auftauen lassen und das überschüssige Wasser abseihen
- Mit den Eiern und dem geriebenen Gouda gut verrühren
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen auf etwa 0,5 bis 1cm Dicke verteilen
- Bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 20min backen
- Aus dem Backofen nehmen und überkühlen lassen
- Auf einen Bogen Backpapier stürzen und das obere Backpapier vorsichtig abziehen
- Frischkäse mit Salz, Pfeffer und ital. Kräutern abschmecken
- Die Ei-Spinatplatte mit der Frischkäsemasse bestreichen und mit Lachs belegen
- Dann eng von einer Seite her einrollen – in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank am Besten mind. 5-6 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Anrichten, Frischhaltefolie entfernen und mit einem Messer schräg in Stücke schneiden. Ev. auf Rucola oder Vogerlsalat und gekochtem Ei anrichten.

**TIPP:** Kann bereits am Vortag zubereitet werden!

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!