

Spinat-Lachsröllchen – Vorspeise

Rezept für **6** Personen

- 125 g Blattspinat - frisch oder tiefgekühlt
- 4 Eier
- 250 g geräucherten Lachs
- 200 g Kräuterfrischkäse
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, Parmesan am Stück

Die Eier in eine Schüssel schlagen und verrühren. Den Spinat (TK erst auftauen) fein hacken und zusammen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat unter die Eiermasse heben. Den Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech hobeln und die Eier-Spinatmasse darauf verteilen.

Bei 200° zehn Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Parmesanseite mit Zitronensaft beträufeln, mit dem Frischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen. Alles zu einer festen Rolle drehen und in Frischhaltefolie packen.

Die Rolle sollte mindestens 6 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Vor dem Servieren in 1-2 cm breite Scheiben schneiden und mit Weißbrot und Meerrettich als Vorspeise servieren.