



Lachsrolle MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE

1 ROLLE



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
(OHNE WARTEZEIT)



ZUTATEN

200 g geräucherter Lachs
180 g TK Rahmspinat
200 g Bayernland Emmentaler
gerieben
200 g Bayernland Farmi Frischkäse
1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Den Spinat auftauen und mit dem Ei verquirlen.
2. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und den geriebenen Käse darüber verteilen.
3. Im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen bis der Käse braun wird.
4. Nach dem Auskühlen mit Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen.
5. Zu einer festen Rolle zusammenrollen und mit Alufolie fest einpacken. Für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank legen.
6. Die Rolle in Scheiben schneiden. Die Scheiben können entweder für ein Buffet auf einer Platte oder als Vorspeise auf einem Teller angerichtet werden.



/bayernlandeg

/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV