



Spinat-Lachs-Röllchen

Zutaten: 4 Portionen

Teig:

- 50 g Parmesan, gerieben
- 4 Eier
- 50 g Käse, geraspelt
- 150 g Blattspinat, frisch oder TK
- 4 EL Sonnenblumenkerne
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Füllung:

- 200 g geräucherter Lachs
- 100 g Kräuterfrischkäse, mager
- 100 g Cottage cheese, natur

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Spinat und geraspelten Käse mit dem Mixstab pürieren und mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Parmesan auf dem Backpapier verteilen. Den Teig ebenfalls auf dem Blech verteilen und ca. 10 Minuten bei 200°C backen.

Lachs klein schneiden und mit dem Frischkäse, Cottage cheese und den Sonnenblumenkernen verrühren.

Die Füllung auf dem Spinatboden verteilen und vorsichtig aufrollen.

Die Röllchen ca. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.