

# Lachsrolle

## Zutaten

125g frischer Spinat  
4 Eier  
1 TL gehackter Dill  
50g geriebener Parmesan  
250g geräucherter Lachs  
200g Frischkäse mit Kräutern  
Knoblauch nach Belieben

## Zubereitung

Eier schaumig schlagen. Salz, Pfeffer, evtl. etwas Knoblauch und Dill mit der Eiermasse mischen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Parmesan bestreuen, die Masse darauf verteilen. 10 Min. bei 200 Grad backen

Die gebackene Käse-Eimasse erkalten lassen, umdrehen, so dass die Fülle auf die Käseseite kommt. Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf zuerst den Spinat und dann den Lachs verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest rollen, in Klarsichtfolie zu einer Wurst wickeln. Die Ränder der Wurst zwirbeln und fixieren. Das Ganze mindestens 6 Stunden kühlen. Danach in beliebig dicke Scheiben schneiden.