

# Ulli Walters Rezepte

## Spinat-Lachs-Rolle



### Zutaten

- 1 Packung gefrorener, gehackter Spinat
- ½ bis 1 Packung geriebener Käse
- 4 Eier
- 1 TL gekörnte Brühe
- 200 g Frischkäse
- 1 - 2 Packungen Lachs

# Ulli Walters Rezepte

## Zubereitung

Zunächst muss der Spinat aufgetaut werden. Das Auftauwasser wird abgegossen, damit er nicht zu feucht ist.

Dann wird der Spinat mit den (zuvor verquirlten) Eiern, dem Käse und der Brühe vermengt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gestrichen.

Die Masse wird bei 150 Grad ca. 15 bis 20 Minuten gebacken. Dann lässt man sie abkühlen.

Die abgekühlte Schicht wird mit dem Frischkäse bestrichen. Dann wird der Lachs darauf verteilt. Die gesamte Schicht wird aufgerollt und in Frischhaltefolie eingewickelt. So muss sie mindestens 1 Tag gut gekühlt durchziehen.

Vor dem Verzehr wird die Folie entfernt, und der aufgerollte Teig wird in einzelne, kleinere Rollen zerschnitten.

Ulli Walter