

Zutaten

50 g Parmesan
4 Eier
70 g Emmentaler in Stücken
150 g Blattspinat (TK) angetaut
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
200 g Kräuterfrischkäse
200 g Räucherlachsscheiben

Kräuterdip

150 g Sauerrahm und
150 g Naturjoghurt mit
2 - 3 TL Kräuterpaste
1 Knoblauchzehe



Lachsrolle



Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan 5 Sek auf Stufe 10 zerkleinern und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen. Eier, Emmentaler, Blattspinat, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zusammen im Mixtopf 10 Sek / Stufe 8 zerkleinern. Masse auf dem mit Parmesan bestreuten Backpapier verteilen und 10 Minuten bei 200°C backen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Kräuterfrischkäse auf den ausgekühlten Teig streichen, mit Räucherlachsscheiben belegen, aufrollen und in Alufolie oder Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen. Dann in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit einem Kräuterdip servieren.

Kräuterdip

Sauerrahm und Naturjoghurt mit Kräuterpaste verrühren, event. 1 Knoblauchzehe dazupressen!