

Grüne Rolle

| | | |
|------------------------|----------|--|
| <u>Zutaten:</u> | 150 g | Spinat (tiefgefrorene Würfel) |
| | 80 g | geriebener Käse |
| | 4 St. | Eier |
| | 1 Becher | Kräuter-Frischkäse |
| | 1 Pack | Räucherlachs (frisch) |
| | | Pfeffer, Salz, evtl. Instand-Gemüsebrühe, Zitronensaft |

Zubereitung:

- Den aufgetauten Spinat, die Eier, den geriebenen Käse und die Gewürze verrühren (Multiboy oder Mixstab).
- Die entstandene Spinat-Käse-Eier-Masse auf ein Backblech (Backpapier) streichen und 15 min bei 175 °C backen.
- Anschließend etwas auskühlen lassen.
- Den Kräuterfrischkäse gleichmäßig darauf streichen, die Räucherlachsscheiben dünn darauf verteilen und eventuell ein paar Tropfen Zitronensaft darüber geben und das Ganze (natürlich ohne Backpapier) aufrollen.
- Die entstandene Rolle in Folie einwickeln und gut durchkühlen lassen.
- Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Die „Grüne Rolle“ ist ein hervorragendes, immer gelingendes, gutaussehendes Extra auf Ihrer Festtagstafel, das sich auch ein bis zwei Tage vorher zubereiten lässt.