Spinat-Lachsrolle

Zutaten

2 Eier
250 g Spinat (aufgetaut)
250 g geriebener Gouda (oder andere Sorte),
200 g Kräuterfrischkäse
1 Pck. Räucherlachs
1 Pck. Ruccola.

Zubereitung

Die Eier mit dem Spinat vermengen. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen und 20 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen. Nachdem die Masse komplett ausgekühlt ist mit Kräuterfrischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen. Vorsichtig zusammenrollen, in Alufolie einpacken und im Kühlschrank bis zum Servieren lagern (ideal: 8 Stunden). Den Ruccola putzen und auf den Tellern als Nest anrichten. Die Spinat-Lachsrolle aus dem Kühlschrank nehmen und in daumendicke Scheiben schneiden. Auf dem Ruccola platzieren und servieren. Halbierte Cocktailtomaten darüber geben.