

Traumhafte Lachsrollchen

von **Sabine S. aus Ettlingen**

Meisterzutaten:

1 Packung gefrorene Spinatblätter, 1 Ei, 1 Beutel geraspelten Gouda, 1 Packung Frischkäse, 400g Lachs (geräuchert), halber Beutel Waldfrucht Zitronenverbene Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser



Meisterhafte Zubereitung:

Spinatblätter auftauen lassen und mit dem Löffel das Wasser ausdrücken. Dann den Spinat mit einem Ei vermischen und mit dem Salz würzen. Die Bonbons mit dem Mörser zerstoßen und unter den Spinat geben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Spinat darauf verteilen. Dann den Käse über den Spinat streuen.

Die Masse wird im vorgeheizten Backofen (200 °C) etwa 20 Minuten gebacken, Der Käse soll schön goldgelb aussehen. Danach abkühlen lassen. Dann wird der Frischkäse draufgestrichen und diese Masse wird mit den Lachsscheiben belegt.

Alles schön fest aufrollen und mit Alufolie einwickeln und mindestens 10 Stunden im Kühlschrank lassen. Zum Servieren wird die Rolle in Scheiben geschnitten.