



Spinat-Lachs Schnecke mit Gouda



15 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

125 g	Blattspinat, tiefgekühlt
4	Eier
0,5 TL	Salz
etwas	frisch gemahlener Pfeffer
100 g	Rupp Feinster Streich mit Gouda
100 g	Räucherlachs
etwas	Zitronensaft
2 Stängel	Dill, abgezupft
2 TL	Kren
Außerdem:	Backblech Backpapier

Zubereitung

- 1 Den Blattspinat in ein Sieb geben und auftauen lassen. Anschließend gut ausdrücken. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Zwillingstrührbesen einsetzen. 4 Eier in den Topf schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und schaumig schlagen. Stufe 4 | 00:04:00
- 2 Den Zwillingstrührbesen entnehmen. Den Blattspinat hinzugeben und die Zutaten mit dem Spatel verrühren. Die Ei-Spinat-Mischung auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10 Minuten im Backofen backen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- 3 Eine Frischhaltefolie in der Größe des Backblechs auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Die Ei-Spinat-Mischung darauf stürzen, anschließend das Backpapier abziehen. Den Feinster Streich-Gouda auf dem Spinat-Ei-Omelette gleichmäßig verstreichen. Den Lachs darauf verteilen, mit Zitronensaft beträufeln, den Kren darauf geben und den abgezupften Dill darüber streuen. Das Omelette mithilfe der Frischhaltefolie fest einrollen und für 3 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 4 Die Spinat-Lachs-Schnecke mit einem scharfen Messer in Röllchen schneiden und als Fingerfood servieren.