



Überbackene Lachsrollchen mit Ziegenkäse und Spinat



Zubereitungszeit:

20-25 Min. ; Backzeit 12-15 Min.

Zutaten:

2-3 Portionen:

- 200 g Ziegenkäsetaler
- 200 g Frischkäse
- 8-10 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 4 Lachsfilets
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Blattspinat
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Ziegenkäsetaler und Frischkäse in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel vermengen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und hacken.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und den Spinat darin 1 Minute blanchieren. Zusammen mit dem Schnittlauch unter die Ziegenkäse-Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Lachs abrausen und trocken tupfen. Karotten Tortillas auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jeden Fladen mit



Ziegenkäsecreme bestreichen und je 4 Streifen Lachs darauf verteilen. Einrollen und in 4 breite Rollen schneiden. Mit der Schnittseite nach oben dicht an dicht in eine Auflaufform setzen. Mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen und 12-15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.