

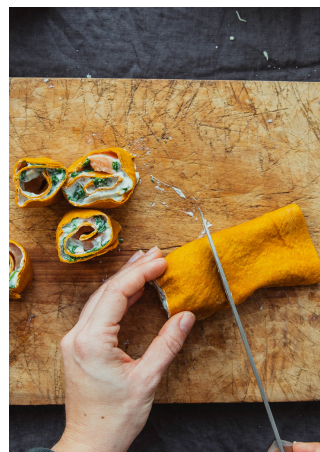
ÜBERBACKENE LACHSRÖLLCHEN MIT ZIEGENKÄSE UND SPINAT

⌚ 40 MIN

 GLUTENFREI

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200 g Ziegenkäsetaler
200 g Frischkäse
8-10 Vollgemüse 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.

