

# Räucherfisch-Spinat Rolle

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate    Saison: Frühling



## Zutaten

2	Eier
1 TASSE	Milch
2 TASSEN	Mehl
ETWAS	Salz
2-3 HANDVOLL	frischen Spinat
CA. 50 G	geriebener Käse
100 G	Frischkäse
100 G	Topfen
ETWAS	Kren
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch
	Zitronenschale
1	Räucherforellenfilet

## Zubereitung

1. Spinat klein schneiden.
2. Milch mit Eiern, Salz und Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
3. Spinat und Käse unterheben.
4. Daraus Palatschinken backen, auskühlen lassen.
5. Frischkäse mit Topfen, Kren und den Gewürzen verrühren.
6. Auf die Palatschinken streichen mit Räucherfiletstreifen belegen und einrollen.
7. Durchkühlen lassen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.