

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

## Spargel-Lachs-Rolle

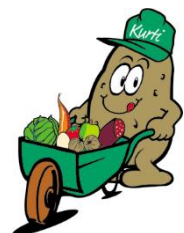
### Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 100 g Weizenmehl
- Pfeffer
- ½ TL Backpulver
- 2 El Schnittlauchröllchen
- 200 g Creme Fraiche mit Kräutern
- 200 g Räucherlachs in Scheiben

### Zubereitung

Spargel im unteren Drittel schälen, waschen und längs halbieren, evtl. vierteln. Die Eier kurz anschlagen, Zucker und Salz zugeben und 3 min auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mehl sieben, mit Backpulver und Pfeffer vermischen und unterheben, ebenso die Schnittlauchröllchen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Den Spargel parallel zur langen Backblechseite in Reihen auf den Biskuit legen, sodass die Schnittstellen nach oben zeigen. Die Rolle im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft ca. 12 min backen. Den Biskuit sofort vom Rand lösen, auf die Arbeitsfläche ziehen und abkühlen lassen. Backpapier anschließend abziehen. Dann den Biskuit mit der Creme Fraiche bestreichen, den Lachs darauf verteilen und von der längeren Seite her aufrollen. Fest in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kaltstellen (kann auch über Nacht kalt stehen).

In Scheiben geschnitten servieren.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590