**Spinat-Lachs-Rollen**

****

Zutaten:

* Tiefkühlspinat
* Eier
* Dünn geschnittener Räucherlachs
* Salz, Pfeffer, Muskatnuss
* Frischkäse

Zubereitung:

* Spinat auftauen, mit den Eiern verquirlen und Würzen.
* Auf ein Backblech gießen und backen, bis alles durch ist.
* Abkühlen lassen.
* Dann den Frischkäse auf das „Omlett“ streichen und mit Lachs belegen.
* Alles aufrollen und ca. einen Zentimeter dicke Scheiben abschneiden. Guten Appetit!