

# Schinkenröllchen mit Spinat

*Für 4 Personen*

## Zutaten:

10 Scheiben	Kochschinken	2	Eier
10 Scheiben	Gouda		Weckmehl
	Salz	1	Zwiebel
	Pfeffer	900 g	Würzspinat (gefroren)
	Mehl		Muskatnuss

*Zubereitungszeit: 20-30 Minuten*

1. Auf jede Scheibe Kochschinken eine Scheibe Gouda legen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Eier verquirlen
2. Für den Spinat, die gehackte Zwiebel in Butter anbraten, Spinat zugeben und langsam erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Schinkenröllchen in Mehl, dann im Ei und anschließend im Weckmehl wenden und in einer Pfanne in heißem Öl goldbraun braten.

*Dazu passen Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln.*

*Falls kein Würzspinat verwendet wird, Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten, Mehl darüber streuen und Spinat & etwas Wasser zugeben. Etwas Brühwürfel unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.*

