



Schinkenrollen mit Lauch

Ein simples und trotzdem nicht alltägliches Gericht. Die Zubereitung erfordert auch nur einige wenige Handgriffe: Leicht blanchierter Lauch wird in die Schinkenscheiben eingerollt, die mit einem Käse-Sauerrahmgemisch, gewürzt mit etwas Senf, belegt und im Ofen überbacken werden. Einfache und seelenwärmende Kost.

Zutaten (1 Portion)

5 Scheiben Schinken ca.80g
100g Lauch
80g Greyerzer
50g Saurer Halbrahm
1Tl Dijon-Senf
 Bratbutter

Zubereitung

Lauch rüsten und in Stücke schneiden die etwa der Breite des Schinkens entsprechen. Längs halbieren und in Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen und auskühlen lassen. Lauch mit Haushaltspapier etwas nachtrocknen.

Schinkenscheiben auslegen mit dem Lauch belegen und einrollen.

Greyerzer reiben und mit dem Sauerrahm und Senf vermischen.

Schinkenrollen in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit der Käsemasse belegen.

In die Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens einschieben und 20 Minuten überbacken.





