Schinken-Lauch-Gratin

Gesamtzeit: 1 h

Aktivzeit: 30 min

Einfach

Zutaten

für 4 Personen

16	Scheiben Kochschinken vom Schweizer Schwein, siehe Tipp
800 g	Lauch
4 dl	Hühnerbouillon
0.5 Bund	Schnittlauch
0.5 Bund	glatte Petersilie
4 Zweige	Oregano
1	Knoblauchzehe
1 dl	Weisswein
1 EL	weiche Butter
1 EL	Mehl
1 dl	Rahm
	frisch geriebene Muskatnuss
50 g	geriebener Sbrinz AOP
50 g	geriebener Gruyère AOP

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

426	kcal
36 g	Eiweiss
13 g	Kohlenhydrate
22 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Zum Einwickeln eignet sich am besten Schinken in rechteckiger Form. Bei sehr grossen oder runden Schinkenscheiben benötigt man allenfalls nur die Hälfte der rezeptierten Menge Schinken und verwendet pro Lauchstück ½ Scheibe Schinken zum Einwickeln.

Zubereitung

1. Den Lauch längs leicht einschneiden und gründlich unter Wasser spülen. Dann die Stangen in 8?10 cm lange Stücke schneiden. In einer grossen Bratpfanne die Bouillon aufkochen, Lauch hineinlegen und zugedeckt etwa 10 Minuten vorgaren.

2. Kräuter hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls hacken.

3 Lauchstücke aus der Bouillon heben und auf einem grossen Teller leicht abkühlen lassen. Weisswein und Knoblauch zur Kochflüssigkeit geben und aufkochen. Weiche Butter und Mehl mit einer Gabel mischen und unter Rühren in die kochende Sauce geben. Rahm beifügen und alles noch etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kräuter sowie je die Hälfte von Sbrinz und Gruyère untermischen.

4 Jedes Lauchstück mit einer Scheibe Schinken umwickeln und nebeneinander in eine Gratinform legen. Die Sauce darüber verteilen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen.

5 Die Schinken-Lauch-Rollen im 180 °C (200 °C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen 30 Minuten überbacken.

Als Beilage passen Kartoffeln oder Reis.