

Schinken-Lauch-Gratin



Meine Wahl.

-  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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 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.