



## Rezept

# Lauch-Schinkenrollen

Gegart, Gerollt und gebacken, auch geschmacklich eine runde Sache

**20 Min**

Aktive Zeit



**45 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### MENGENANGABEN

600 g Lauch, in ca. 6 cm langen Stücken **Saison**

1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten **Saison**

1 dl Weisswein

1 dl Gemüsebouillon

2 dl Saucenhalbrahm

200 g Schinkentranchen, gekocht

150 g Gruyère AOP, grob gerieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### WAS ES SONST NOCH BRAUCHT

- Gratinform

### Und so wird's gemacht

**1 von 1**

#### ZUBEREITUNG

Wein und Bouillon aufkochen, Lauch darin ca. 10 Minuten bissfest garen. Herausnehmen, etwas abkühlen. Sud mit Saucenhalbrahm abbinden, kurz einköcheln, würzen. Lauch mit Schinkentranchen umwickeln, in die Gratinform schichten. Sud darübergießen, Käse darüberstreuen. In der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten gratinieren. Mit Schnittlauch und Pfeffer garnieren.