

Überbackener Schinkenlauch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Stangen Lauch, 8 Scheiben Schinken, 1 Becher süße Sahne, 1 Esslöffel Mehl, 1 Beutel Käse/Mozzarella od. Emmentaler, je nach Vorliebe, 1 Prise Salz/Pfeffer, 1 Prise Muskat.

Die Vorbereitungen:

4 dicke od. 8 dünne Stangen putzen und ca. 8-10 Minuten in wenig Salzwasser dünsten. Gemüsebrühe für die Soße auffangen.

Die Zubereitung:

Butter im Topf schmelzen und mit ca. 1 EL Mehl binden. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. 1 Becher Sahne (alternativ 1 Becher Joghurt) einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lauchstangen halbieren, 2 /2 dünne Stangen oder 1/2 dicke Stange mit jeweils 1 Scheibe Schinken umwickeln und in die Auflaufform legen. Soße zufügen. Die Schinkenlauchstücke sollten mit der Soße bedeckt sein. Mit Käse bestreuen. Im ca. 180 Grad heißen Backofen in ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Als Beilage Kartoffelpüree.