

Lauchrollen mit Schinken und Käse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5-6 Stangen Porree, 9-10 Scheiben gekochten Schinken, Senf, 0,5 l Käsesoße *, 150 gr geriebenen Käse, Butter, Paniermehl, Rosenpaprika.

Die Vorbereitungen:

- eine feuerfeste Auflaufform einfetten

Die Zubereitung:

1. Porree putzen, waschen, in ca. 10 cm - Stücke schneiden und 10 Min. in leicht gesalzenem Wasser kochen, gut abtropfen lassen
2. um jede Porreestange eine mit Senf bestrichene Scheibe Schinken wickeln und nebeneinander in die Auflaufform legen
3. Käsesoße zubereiten: 1/2 l helle Grundsoße, ca. 150 g geriebenen Käse oder aber 150 g Schmelzkäse (Kräuter), mit Salz und Zitronensaft abschmecken, die Lauchrollen damit übergießen
4. mit Paniermehl, geriebenen Käse und Rosenpaprika bestreuen
5. einige Butterflöckchen aufsetzen
6. im Backofen ca. 20 Min. bei 200° C überbacken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln

Guten Appetit wünscht Euch Christel