

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Lauch-Schinkenrolle

Wochenrezept von Irene Schmid

Für 6 Personen

- 2 kg Lauch
- Gemüsebouillon
- 18 Scheiben Schinken, nicht zu dünn geschnitten
- 100 g Butter
- 3 EL Mehl
- 2 EL Weisswein
- 5 dl Milch
- 5 dl Gemüsebouillon
- 300 g Mischkäse

Den Lauch waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke in Bouillon oder Salzwasser nicht ganz weichkochen. Die Schinkenscheiben mit Lauch befüllen, einrollen und in eine Gratinform einschichten.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin Mehl kurz andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Milch und Gemüsebouillon begeben und zu einer weissen Sauce verarbeiten.

Die Sauce über den Lauchrollen verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten gratinieren.