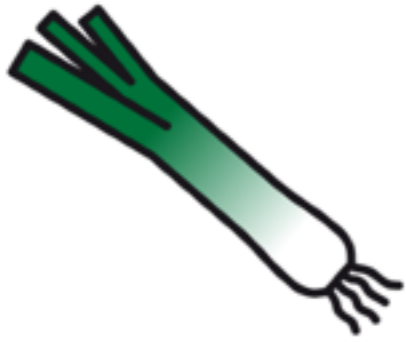


Rezept Lauch-Schinkenrollen

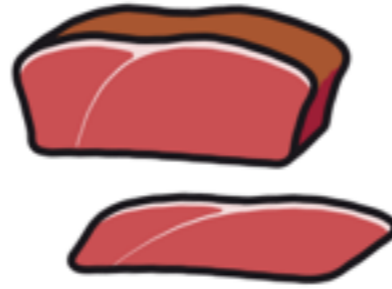


Titel

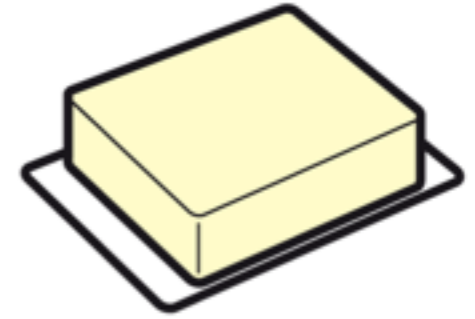




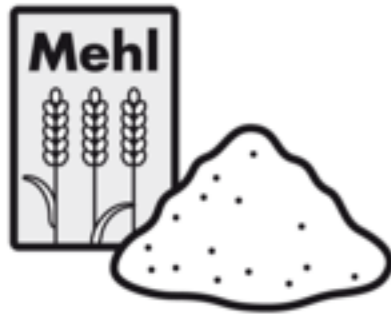
1.2 kg Lauch



20 Tranchen Schinken



3 Esslöffel Butter



3 Esslöffel Mehl



Salz



Pfeffer



1 Teelöffel Gemüsebouillon



100 Gramm Gruyère gerieben



Zutaten





Pfanne & Deckel



Kochlöffel



Teelöffel



Sieb



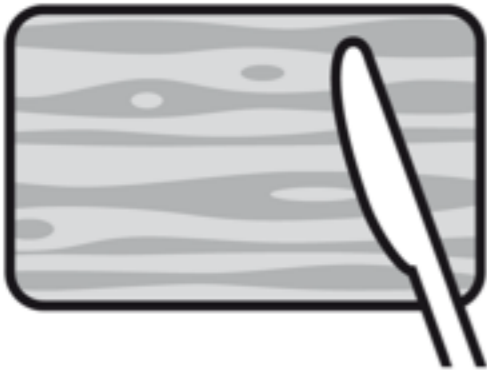
Wecker



Gratinform



Backofen



Schneidbrett und Messer

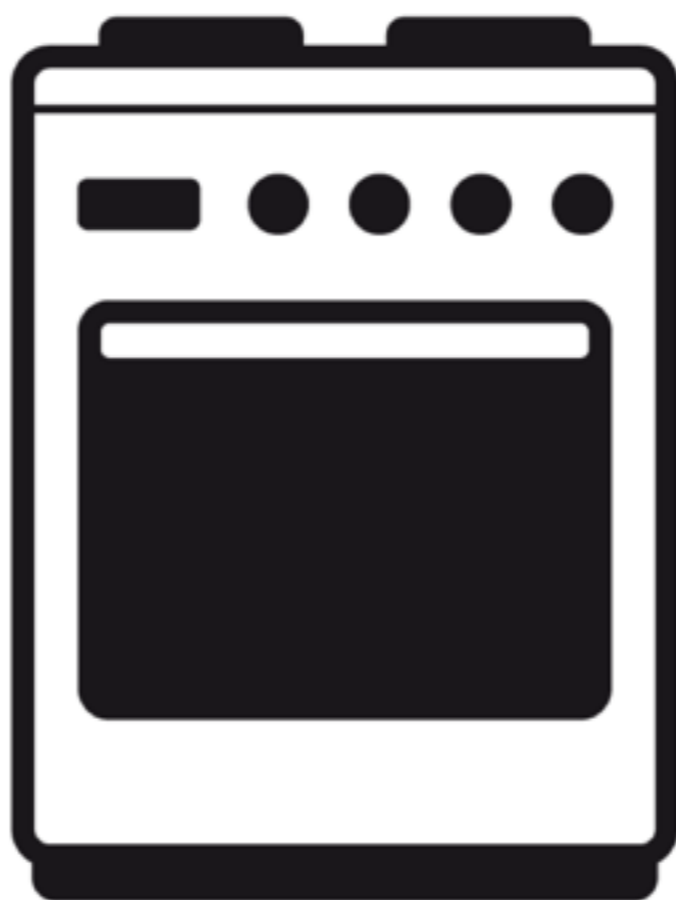


Schwingbesen



Material





Ofen auf 220 Grad aufheizen



Ofen



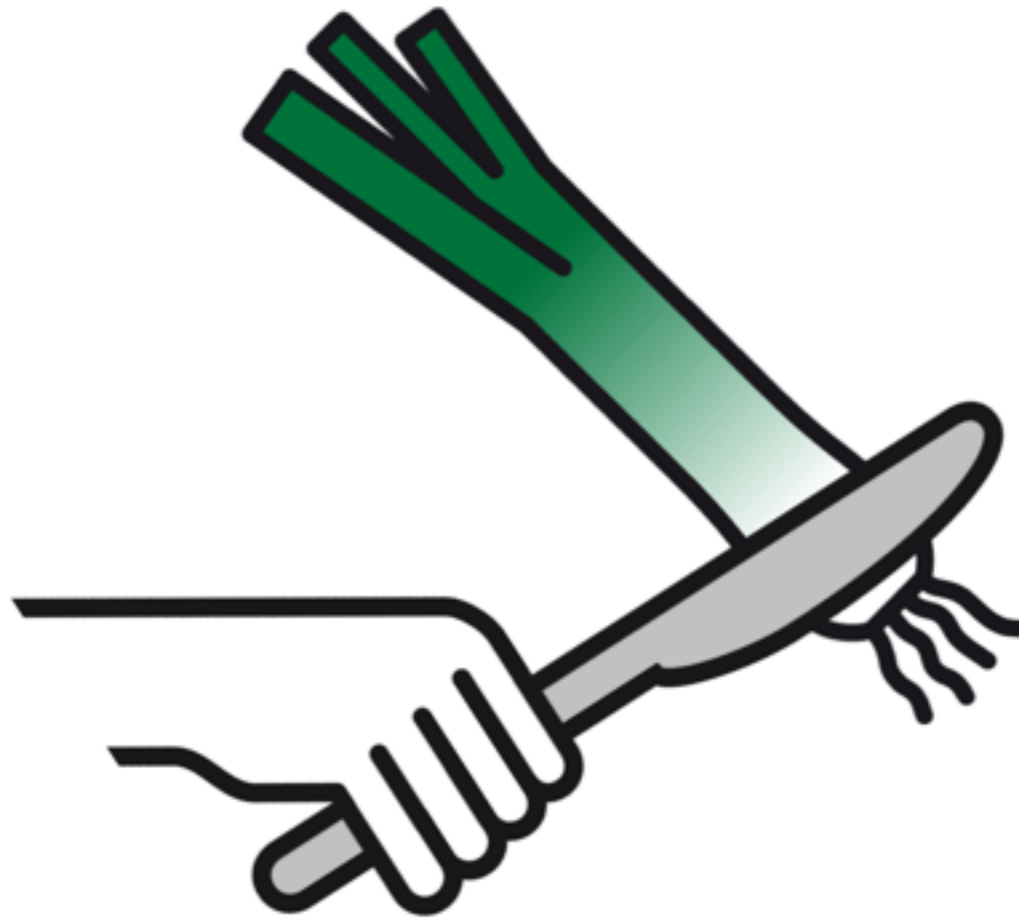


alte Blätter entfernen



1. Schritt





**Lauchwurzel abschneiden und Rest in 8cm
lange Stücke schneiden**



2. Schritt



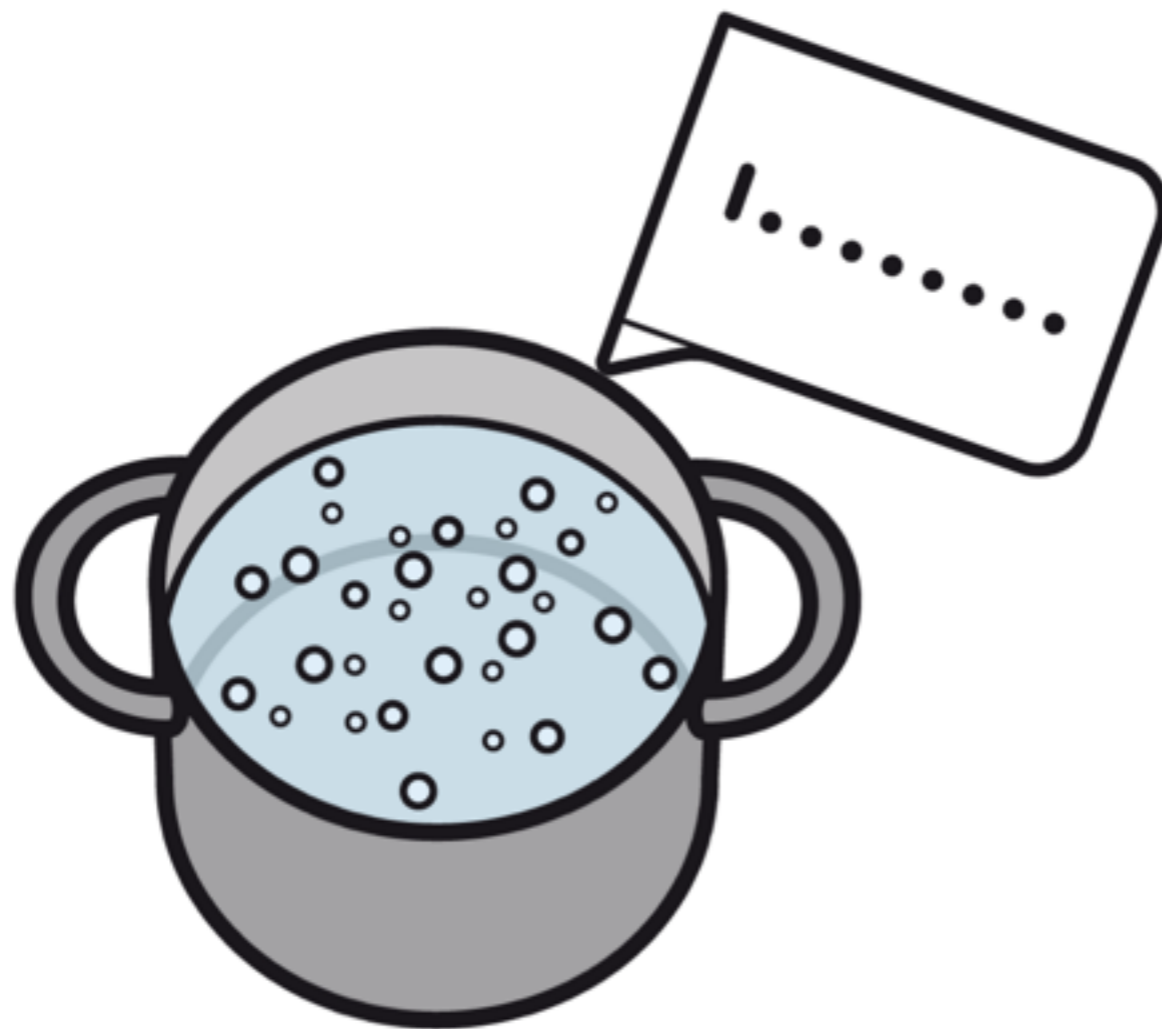


Lauch waschen



3. Schritt





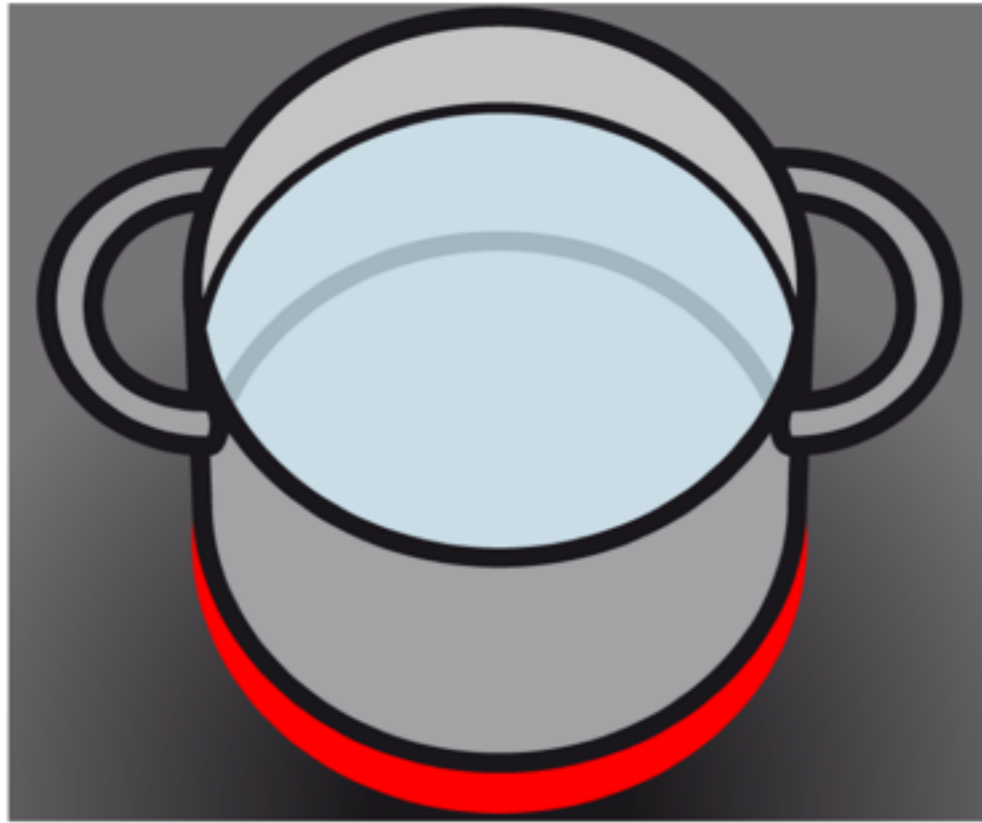
8dl Wasser in Pfanne geben.

1 Teelöffel Bouillon dazu



4. Schritt





Wasser aufkochen und Lauch dazu geben



5. Schritt





Lauch 15 Minuten kochen



6. Schritt



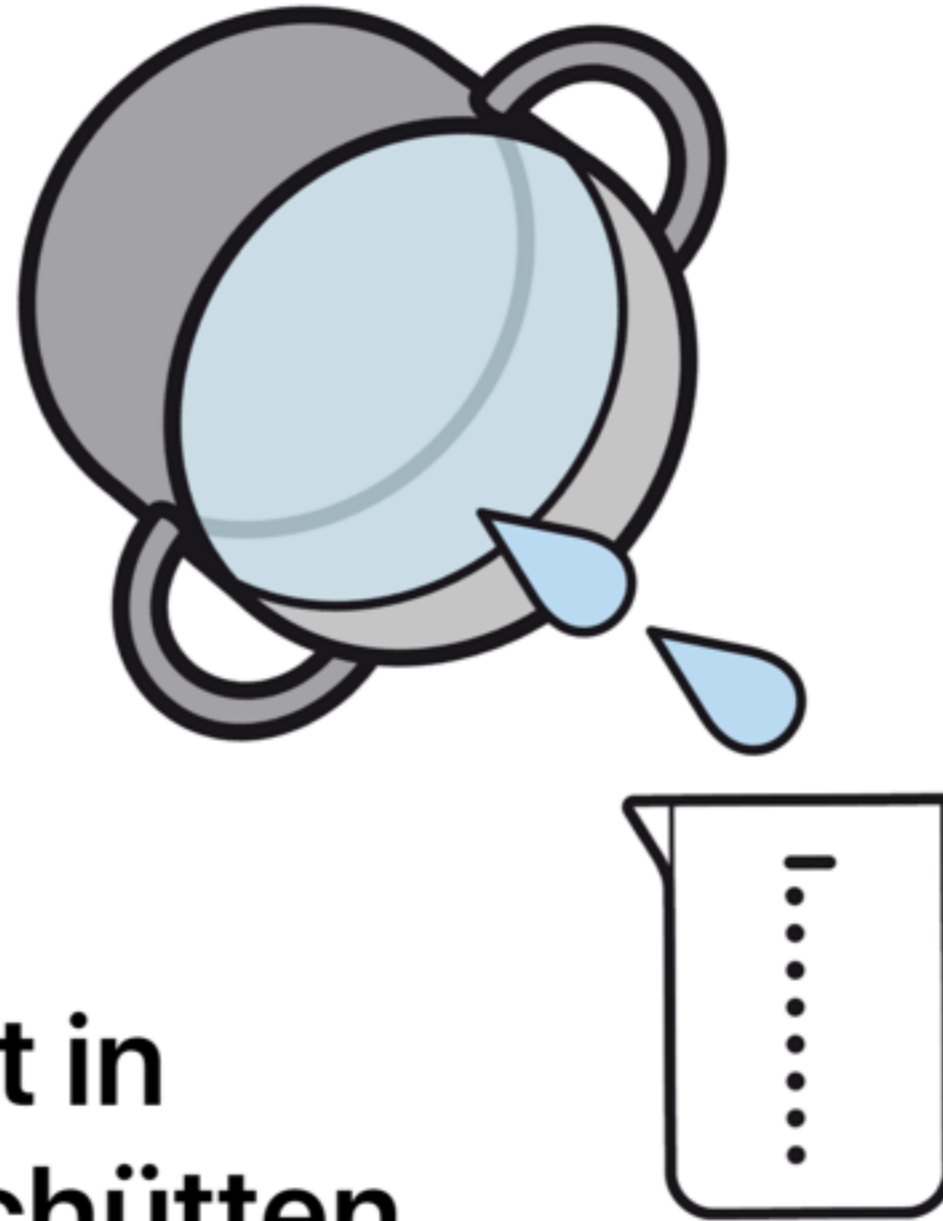


Lauch in Sieb abtropfen



7. Schritt



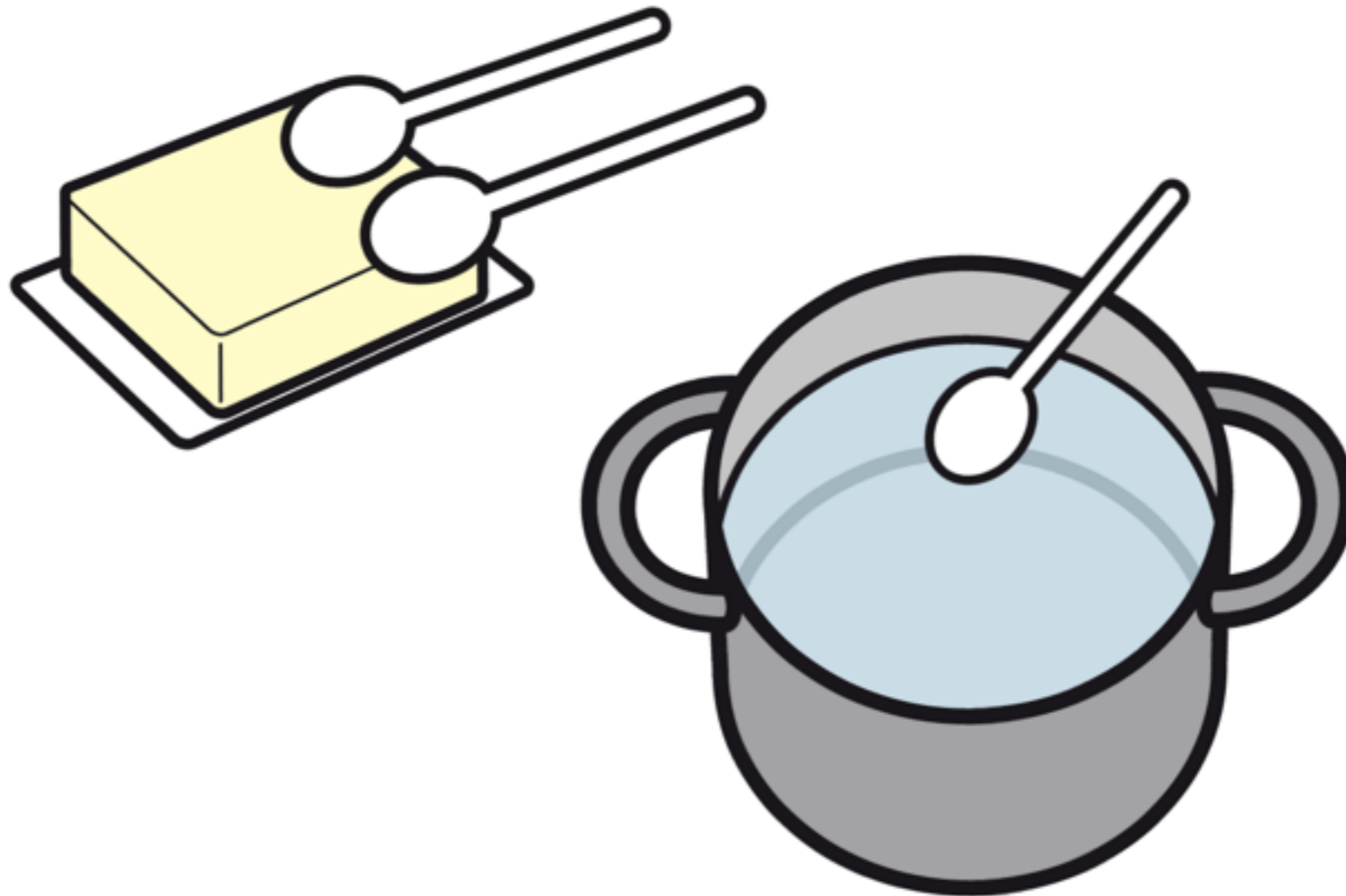


**Kochflüssigkeit in
Messbecher schütten**



8. Schritt





3 Esslöffel Butter in Pfanne schmelzen



9. Schritt



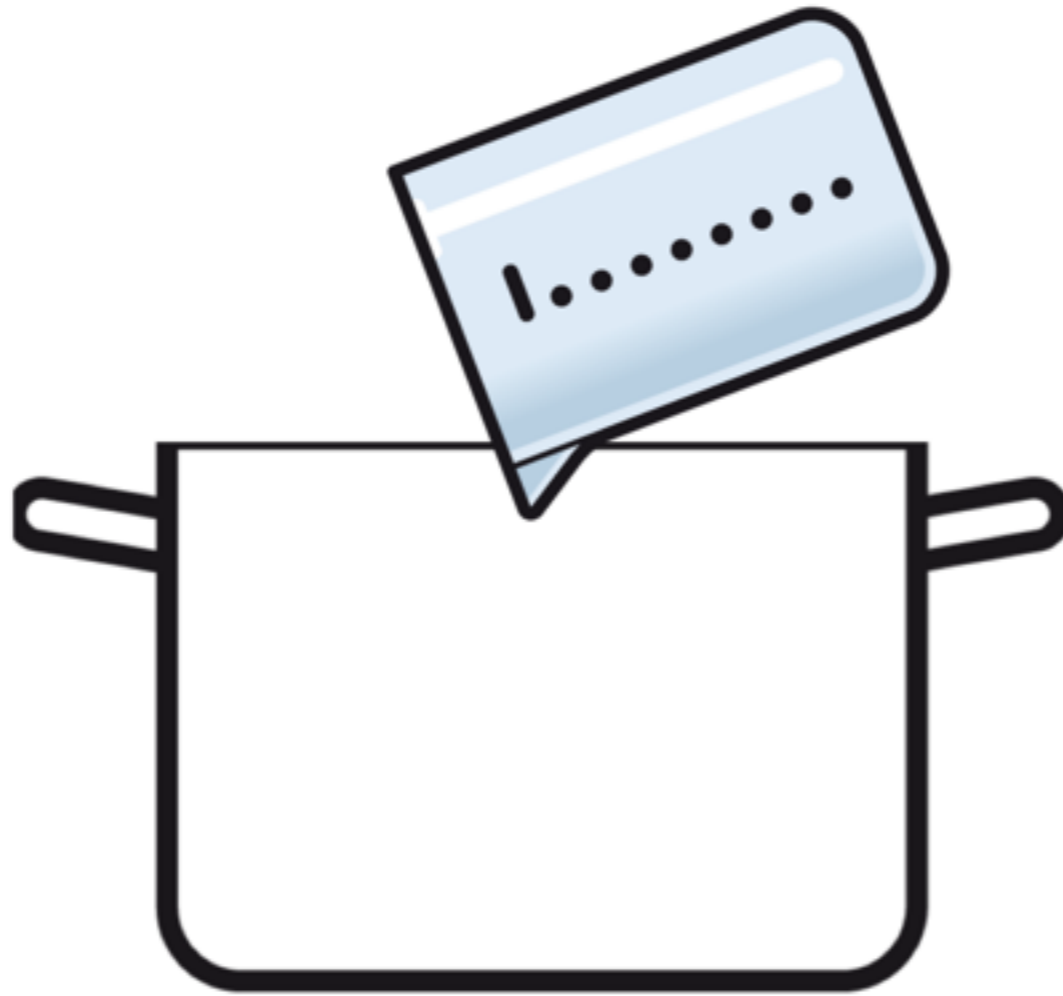


3 Esslöffel Mehl dazugeben, rühren



10. Schritt





Kochflüssigkeit dazu geben

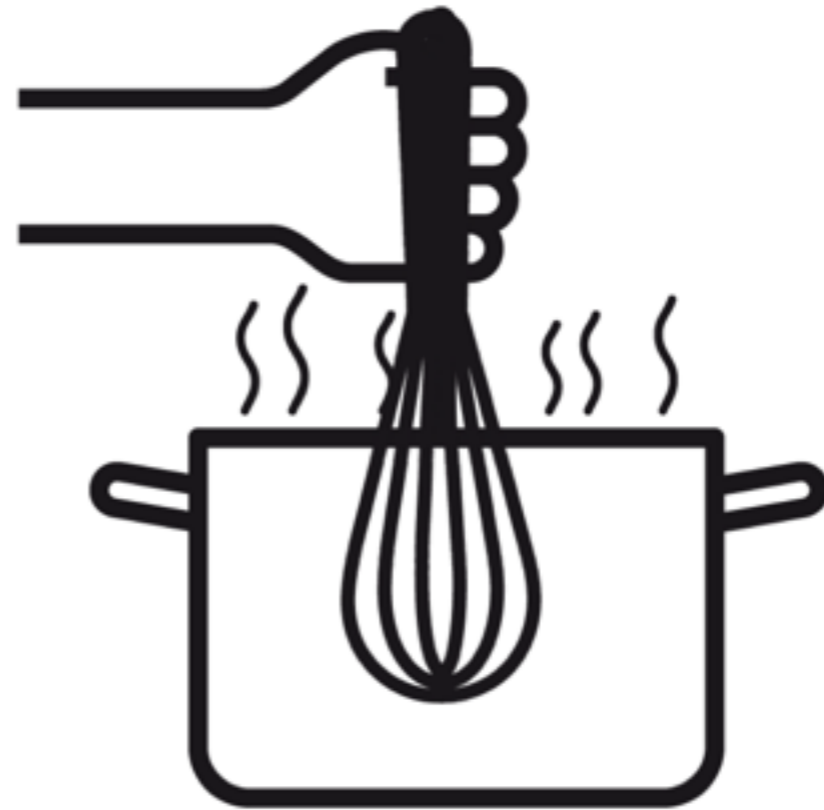


11. Schritt





Zirka 5 Minuten einkochen.

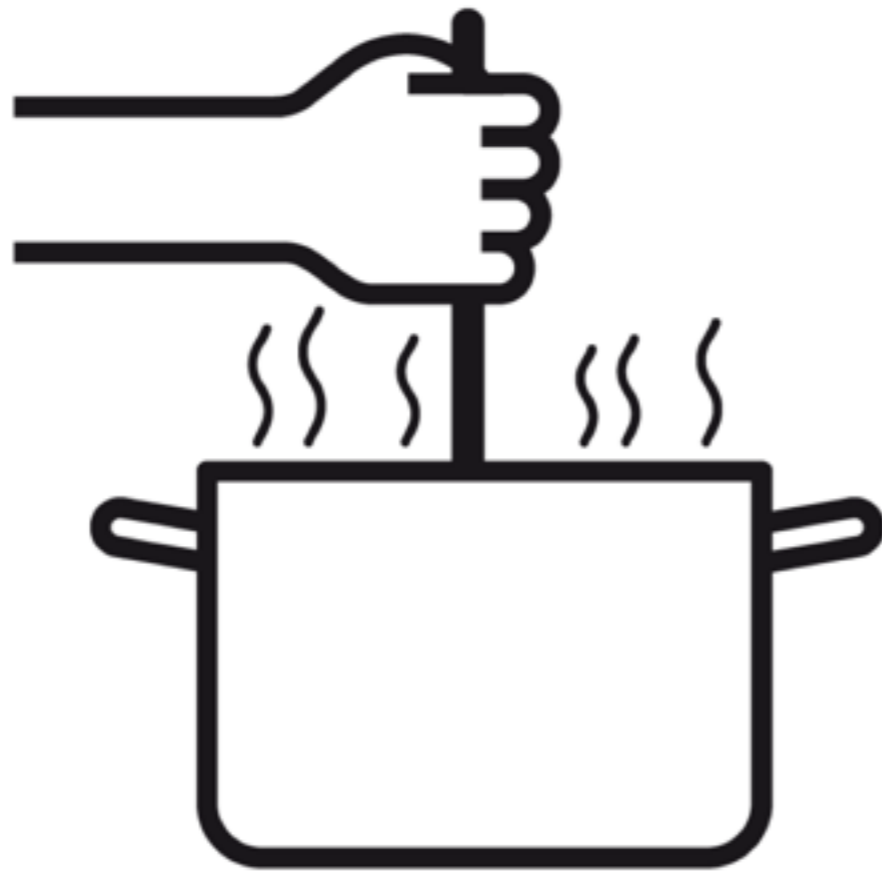


Rühren.



12. Schritt



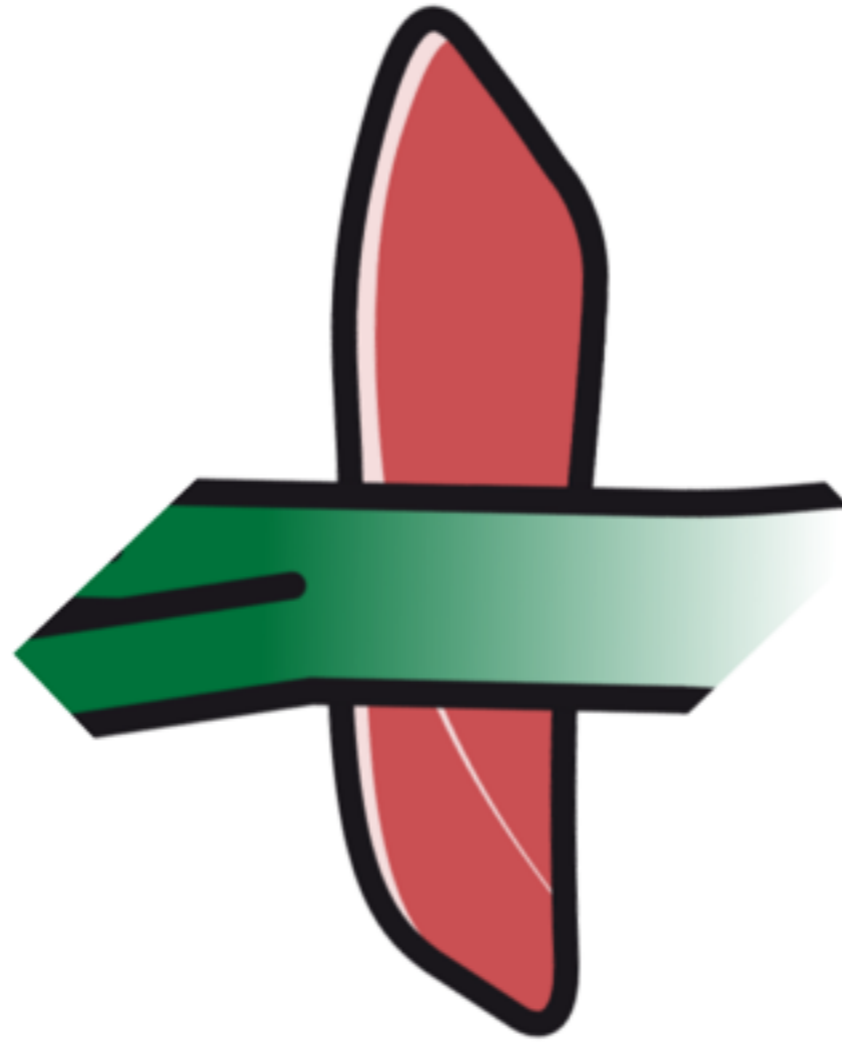


**Kochplatte ausschalten, Pfanne vom
Herd nehmen**



13. Schritt



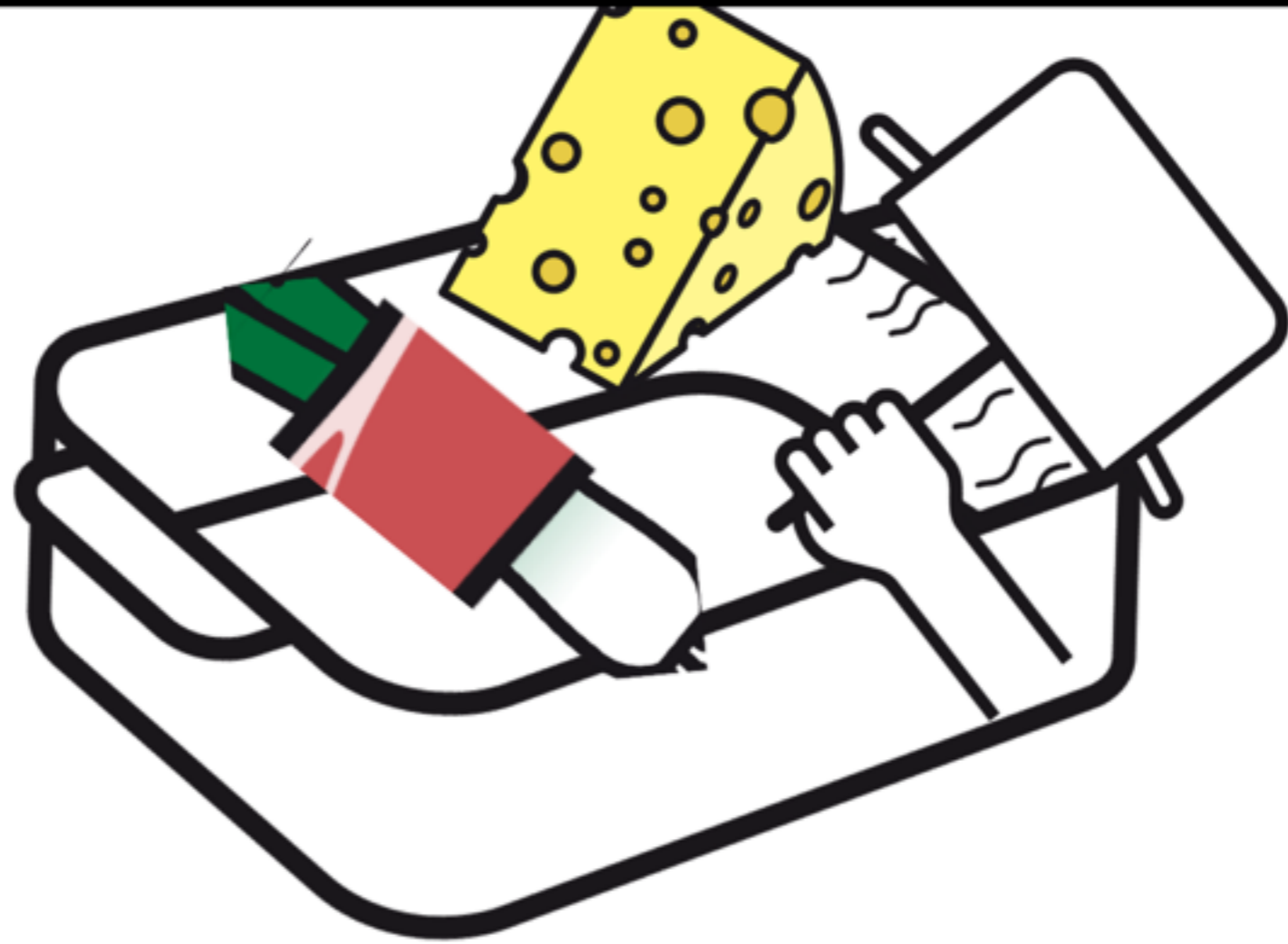


Schinken um Lauch wickeln



14. Schritt



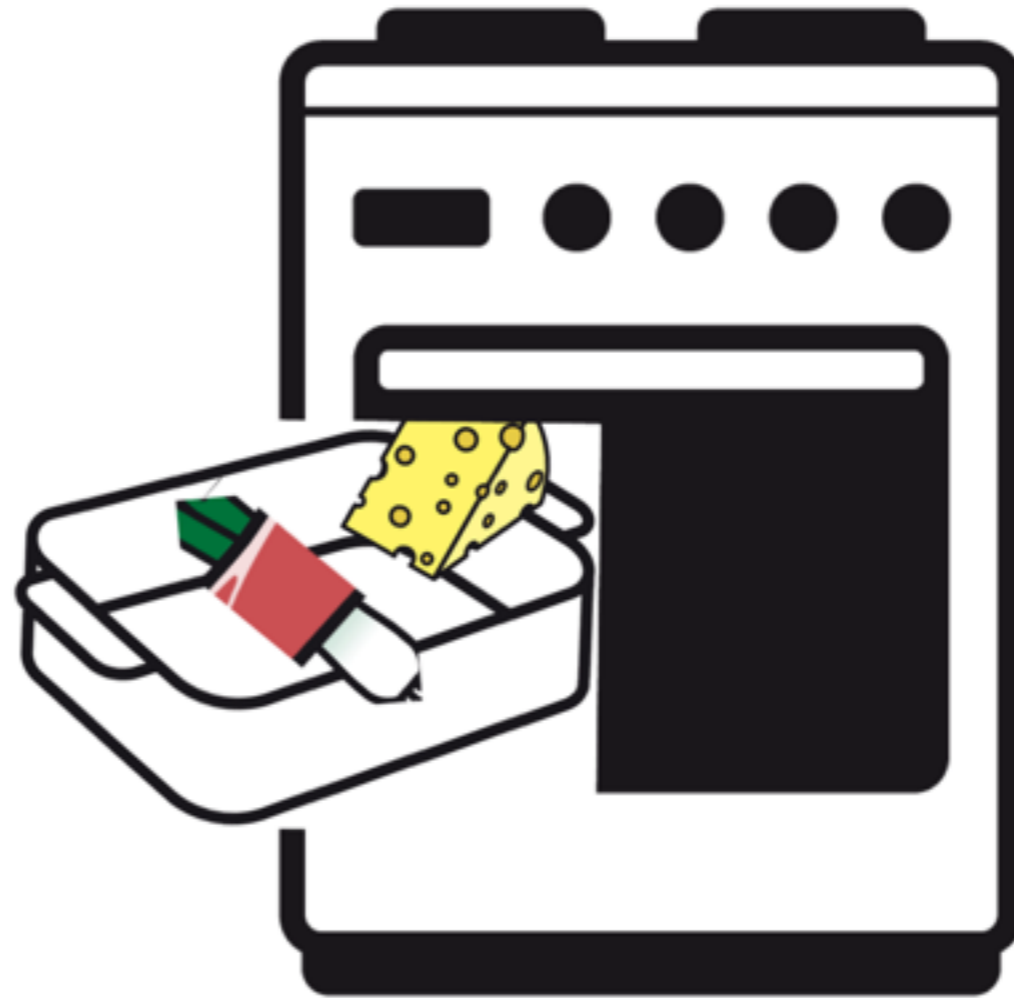


**Schinkenlauchrollen in Gratinform legen.
Sauce darüber giessen. Käse darüber streuen.**



15. Schritt





Gratinform im Ofen 15 Minuten backen



16. Schritt





Backofen ausschalten. E guete!



fertig

