Nah&Frisch



Leo Oberlindober | Professional

Schinken-Lauch Rouladen

Hauptspeise | Frühling | Gemüse | Hausmannskost | Herbst | Österreichisch | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Wasser zum Dünsten salzen und Suppenwürfel beigeben. Lauch schälen, waschen und in Stücke schneiden. Ca. 10 min. dünsten. Für die Bechamelsauce Butter schmelzen, Mehl beigeben und verrühren, Milch beigeben und rühren bis sämige Konsisdenz. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Rohr einschalten (Heißluft 200 °C). Lauch mit Schinken und Käse wickeln und in Kasserole schlichten. Mit Bechamelsauce übergießen. Ins Rohr geben (Mittelschiene) und ca. 10 Minuten backen bis Bechamelsauce leicht gebräunt.

Zutaten

- 4 Stangen Lauch (Porree) mittelstark
- 8 Scheiben Toastschinken
- 8 Scheiben Goudakäse
- 1/2 Suppenwürfel
- Bechamelsauce:
- 5 dag Butter
- 1 EL Mehl
- Milch
- Salz
- Pfeffer