



PORREE IM SCHINKENMANTEL

Rezept für 3 Pers.

Ganz lecker!



400 g	Porree
200 g	Gekochter Schinken
20 g	Butter
20 g	Mehl
1/4 l	Brühe
50 g	Crème fraîche
1 El	Petersilie
1 El	Schnittlauch
	Pfeffer, Salz, Muskat
50 g	Gouda

Porree der Länge nach bis zur Hälfte einschneiden, so dass der Lauch nicht auseinanderfällt. Die Blätter auch innen gut unter Wasser abspülen. Jede Stange in 2 Teile schneiden, so dass sie etwas größer als die Scheiben des gekochten Schinkens bleiben. Salzwasser zum Kochen bringen und Lauch ca. 2 Min. (je nach Dicke) darin kochen. Gut abtropfen lassen und mit je einer Scheibe gekochten Schinken umwickeln. In eine Auflaufform legen. Butter in einem Topf auslassen, aber nicht bräunen. Mehl zufügen und unter kräftigem Rühren Gemüsebrühe zufügen und kurz aufkochen lassen. Creme Fraiche und frische gehackte Kräuter zufügen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Soße über den Lauch geben. Fein geriebenen Gouda darüber streuen.



Im vorgeheizten Ofen bei 225 °C auf der mittleren Schiene ca. 20 Min. überbacken.

Beilagentipp: Reis

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten
Landerlebnisse in NRW
finden Sie unter:

www.landservice.de