

Lauchrollen à la Züger

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Lauchstengel
- 8 Scheiben Schinken
- 200 g Gruyère gerieben
- 2 dl Halbrahm
- Aromat

Zubereitung

1. Ungewürzten Lauch bissfest kochen.
2. Lauch in Schinkenbreite schneiden (ergibt 2 Lauchrollen pro Stengel) und mit Aromat würzen.
3. Lauch in Schinken einrollen, die Rollen in eine Auflaufform geben und mit Gruyère und Rahm bedecken.
4. Im Ofen ½ Stunde bei 220–250°C überbacken lassen. Evtl. mit Pfeffer abschmecken und mit Salzkartoffeln servieren.

Tipps & Tricks

-