

Kochen mit Klaus

Frischkäse-Schinkenröllchen-Gratin

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 200 g Kochschinken, 3 Lauchzwiebeln, 80 g getrockn. Tomaten in Öl,
- 200 g Frischkäse, Salz, Pfeffer, 300 ml Cremefine, 2 EL Schnittlauch,
- 1 Pck. Fix für Schinken-Hackröllchen, 150 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Lauchzwiebeln putzen u. in schmale Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen u. klein hacken. Lauchzwiebeln u. Tomaten mit dem Frischkäse vermischen.



2. Mischung auf den Schinkenscheiben verteilen u. aufrollen. Schinkenröllchen mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen.



3. Beutelinhalt mit Cremefine, Salz, Pfeffer u. Schnittlauch verrühren, über die Schinkenröllchen gießen u. mit Käse bestreuen. Im vorgeh. Backofen bei 175°C Umluft ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Ciabatta & Blattsalat servieren!
Sehr üppig, evtl. weniger Käse und Frischkäse light nehmen.

