

Kochen mit Klaus

Schwarzwurzel-Schinkengratin

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g gek. Schinken, 3 Lauchzwiebeln, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen,
- 30 g Butter, 2 EL Mehl, 1 Glas Schwarzwurzeln (320 g Abtropfgew.),
- 500 ml Milch, 30 g gerieb. Parmesan, weißer Pfeffer, Salz, Muskat,
- getrockneter Estragon, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

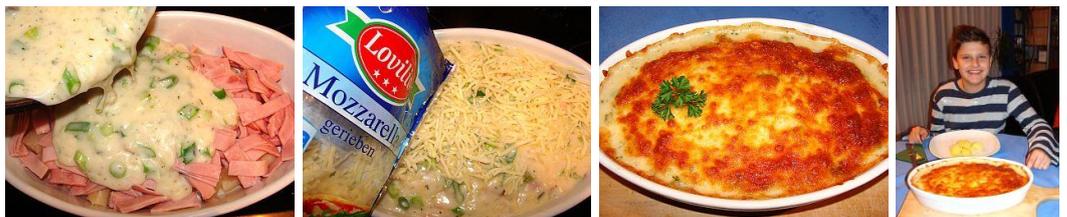
1. Knoblauch, Zwiebel u. Lauchzwiebelweiß würfeln, das Grün schräg in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Schwarzwurzeln abtropfen lassen (Sud auffangen) u. in eine Auflaufform geben. Schinken darauf verteilen.



2. Zwiebelweiß in Butter glasig dünsten, Mehl einrühren u. anschwitzen, mit Sud u. Milch nach u. nach unter Rühren zu einer sämigen Béchamel köcheln. Parmesan einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Estragon würzen. Lauchzwiebelgrün unterheben u. Sauce über die Schwarzwurzeln geben.



3. Auflauf mit geriebenen Käse bestreuen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 20-25 Min. goldgelb gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 10.11.2012