



Lauch-Röllchen mit Schinken

Zutaten

- 400 g Lauch
- 6 Slightly leveled tablespoons gekochter Schinken
- 100 ml Wasser
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Lauch putzen, waschen, jede Stange längs halbieren und in zwölf gleichgroße Stücke schneiden. In ausreichend kochendem Wasser ca. 3 Min. blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schinken halbieren, die Lauchstücke damit umwickeln und in eine Auflaufform (ca. 20x30 cm) legen.
3. In einem Topf Wasser mit Sahne zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel einrühren und kurz aufkochen. Die Sauce über den Lauch gießen, mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 14 g |
| Energie | 456 kcal |
| Fett | 31 g |
| Protein | 30 g |

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen