



Gratinierte Schinkenröllchen mit Frischkäsefüllung

Zutaten

- 60 g Frühlingszwiebeln
- 40 g Tomaten in Öl
- 150 g Frischkäse
- 6 Slightly leveled tablespoons Schinken, gekocht
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten in Öl klein schneiden. Beides mit Frischkäse mischen.
3. Auf dem Schinken verteilen, aufrollen und mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen.
4. MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen mit Wasser und Sahne verrühren und über die Schinkenröllchen gießen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Dazu Reis servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	356 kcal
Fett	16 g
Protein	34 g

🕒 38 Minuten
⊕ 3 Portionen