

Rezept

Porree mit Schinken

Ein Rezept von Porree mit Schinken, am 27.03.2025

Zutaten

1 kg dünne Stangen Lauch	Salz
200 g milder Schinken in Scheiben (Holsteiner Katenschinken)	200 g Butterkäse in Scheiben
2 Eigelbe	200 g Sahne
Muskatnuss, frisch gerieben	Pfeffer, frisch gemahlen
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, die grünen Teile entfernen und die Lauchstangen am oberen Ende einschneiden. Unter fließendem Wasser waschen und dabei den Sand zwischen den Lauchblättern entfernen. Die Lauchstangen quer halbieren.
2. Reichlich Wasser aufkochen lassen, salzen und die Lauchstangen erst 5 Min. offen kochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. garen. Den Lauch abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache Gratinform fetten.
3. Die Schinkenscheiben quer halbieren, den Käse in ebenso große Stücke teilen. Jeweils 1 Lauchstück in 1 Schinken-, dann in 1 Käsescheibe wickeln. Dicht nebeneinander in die Form legen.
4. Die Sahne mit den Eigelben, Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Muskat verquirlen, über die Lauchpäckchen gießen. Im Ofen (Mitte, Umluft: 180°) etwa 20 Min. überbacken, bis die Oberfläche mittelbraun ist. In der Form servieren. Als Beilagen passen Kartoffelpüree und ein bunt gemischter Salat.