

Rezept

# Überbackener Lauch mit Schinken und Käse

Ein Rezept von Überbackener Lauch mit Schinken und Käse, am 28.06.2026

## Zutaten

**1 große  
Stange** Lauch

Salz

**50 g** geriebener Gouda

**4 Scheiben** Kochschinken

**250 ml** Béchamelsauce

Pfeffer

**2 Stiele** Majoran

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Lauch gründlich waschen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. In eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 220°C/ Umluft 195°C) Je 1 Stück Lauch mit einer Scheibe Schinken einrollen. Röllchen in eine Auflaufform legen und mit Bechamelsauce übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Käse bestreuen.
3. Im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
4. Majoran abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und auf dem Auflauf verteilen.