



Lauch - Schinken - Auflauf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Familienessen, für jeden Tag, pikant - schmackig, schnell gemacht

Zutaten

- 8 - 12 Stangen Porree, nach Größe, geputzt, gewaschen
- (Nur das Weiße und hellgrüne)
- 8 - 12 Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten, nach Größe
- 30 g Mehl
- 40 g Butter
- 50 ml flüssige Sahne
- 250 ml Milch
- 100 ml Instant Fleisch oder Gemüsebrühe
- 100 g Edamer oder Gouda in Scheiben
- 50 g Pizza Käse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 MSP. Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Den Porrée in kochendem Salzwasser ca. 8 min. blanchieren.

Schritt3

Mit einer Schaumkelle heraus heben, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt4

100 ml von dem Lauchwasser mit der Fleisch - oder Gemüsebrühe versetzen.

Schritt5

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Schwitze herstellen, mit der Milch, Sahne und der Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt6

Glatt rühren, ca. 8 min. auf kleinem Feuer köcheln lassen, salzen, pfeffern.

Schritt7

Etwa die Hälfte in die Auflaufform geben.

Schritt8

Auf jede Schinkenscheibe eine Käsescheibe legen und die Porrè Stangen (Ev. halbiert) einrollen, nebeneinander in die Auflaufform setzen.

Schritt9

Mit der restlichen Soße überdecken und mit Pizzakäse gleichmäßig bestreuen. Für 25 - 30 min. auf die mittlere Backofenschiene stellen, appetitlich überbacken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder auch ein rustikaler Kartoffelstampf.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, preiswert, schnell gemacht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)409
- Fett (g)26
- KH (g)17
- Eiweiss (g)26
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lauch-schinken-auflauf/>