



# 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/>