Überbackener Lauch

Kategorien:	Backen, Diabetiker, Gemüse, Kohlgerichte, Ofengerichte, Überbacken, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

8 dicke Stangen Lauch
16 Scheiben Beinschinken
40 g Butter
2 Schalotten
40 g Mehl
250 ml Milch
250 ml Gemüsesuppe (Würfel)
120 g geriebener Käse
etwas Butter

Zubereitung

Den lauch unter fließendem Wasser gut waschen.
Das Grüne wegschneiden und in Salzwasser bißfest (eher noch fest) kochen und abtropfen lasen.
Jede Lauchstange in zwei Scheiben Schinken einrollen und in eine gefettete Auflaufform legen.
Die Schlotten ganz klein würfeln.
Aus Butter und Mehl eine sehr helle Einbrenn herstellen.
Die Schalotten dazugeben.
Ebenso werden die Milch und die Gemüsesuppe hinzugefügt.
Alles gut mit einem Schneebesen verrühren und etwas einkochen lassen.
Nun den geriebenen Käse untermischen.
Die fertige Käsesauce über die Lauch-Schinken-Rollen gießen.
Mit Butterflöckchen bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad Heißluft 20 Minuten lang überbacken.

Tip: Die Lauchrollen eventuell noch mit aufgeschnitten Cocktailtomaten am Teller garnieren.