



Hauptgang oder Vorspeise

# Lauch-Gratin mit Schinken

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4-6 mittlere Stangen Lauch, in grössere Stücke von ca. 8 cm Länge geschnitten

1 TL (gehäufter TL) Gemüsebouillongranulat (Instant) oder einen Würfel

1/2 Lt Wasser

8-12 Scheiben gekochter Schinken (Modellschinken, rechteckig)

Senf

Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Für die Käsesauce:

80 gr Butter

2 Stück Schalotten, sehr fein gehackt

1 Zehe Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)

1 EL Mehl

2 dl Rahm (Sahne)

100 gr Greyerzer Surchoix (1)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Für den obersten Belag beim Gratinieren:

1 TL Rosenpaprika

2 EL Paniermehl

100 gr Greyerzer Surchoix (2)

Butterflöckli

### Für die Dekoration:

1 EL Petersilie, glattblättrig, fein gehackt

## Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kasserolle, Gemüsebrühegranulat, Lauch

In einer Kasserolle das Wasser erhitzen, das Gemüsebrühegranulat (oder einen Gemüsebrühewürfel) dazugeben. Jetzt den in Stücke geschnittenen Lauch in die Bouillon geben und 10 Minuten garen. Den Lauch entnehmen und die Brühe aufbewahren.

Gratinform

Eine weite, flache Gratinform ausbuttern.

Schinken  
Senf, Lauch

Den Schinken halbieren, dünn mit Senf bestreichen. Den Lauch darin einwickeln und in die gebutterte Auflaufform legen. Die Schinken-Lauch-Rollen mit Salz, Pfeffer sowie etwas Aromat würzen.

Kasserolle  
Butter, Zwiebel,  
Knoblauch, Mehl,  
Gemüsebrühe,  
Rahm, Greyerzer-  
käse (1)

In der Zwischenzeit die Käsesosse zubereiten. Die Butter in einer Kasserolle schmelzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig schmoren. Das Mehl einrühren etwas bräunen und ca. 1 dl Gemüsebrühe (Sudwasser vom Lauch) und 2 dl Rahm (Sahne) zugießen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie wenig Muskat abschmecken. Greyerzer (1) darin schmelzen. Über die Schinken-Lauch-Rollen in der Gratinform giessen.

Greyerzerkäse  
(2)

Den restlichen Greyerzer (2) mit Paniermehl und Paprika mischen gleichmässig darüberstreuen und mit Butterflocken besetzen.

Petersilie

Bei 200 Grad den Auflauf 20 Min überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Bratkartoffeln oder eine Rösti.