

Schinken-Mett Röllchen auf Lauch

Zutaten

1kg Porree
1 Zwiebel
2 EL Butter
2 EL Mehl
250ml Milch
125ml Gemüsebrühe
2 Zweige Majoran (gehackt)
Salz
Pfeffer
Paprikapulver (edelsüß)
500g Schweinemett
1 TL Dijonsenf
4 Scheiben gekochten Schinken (á ca. 40g)
75g geriebenen Gouda

Zubereitung

Porree abbrausen, putzen und in Rinde schneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln und die Hälfte in Butter andünsten. Porree zugeben und ca. 10 Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Milch und Brühe angießen, aufkochen. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Lauch in eine feuerfeste Form geben. Mett mit den restlichen Zwiebeln und dem Senf verkneten. Mit Paprika und Pfeffer würzen.

Zu 4 Röllchen formen und mit je einer Schinkenscheibe umwickeln. Auf den Porree legen und den Käse darüber streuen.

Das Ganze ca. 30 Minuten im Ofen überbacken. Nach Geschmack mit Kräutern garnieren.

Dazu schmeckt Kartoffelpürree.