

Leo Oberlindober

Professional

Schinken-Lauch Rouladen

Hauptspeise

Frühling

Gemüse

Hausmannskost

Herbst

Österreichisch

Winter



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Wasser zum Dünsten salzen und Suppenwürfel begeben. Lauch schälen, waschen und in Stücke schneiden. Ca. 10 min. dünsten. Für die Bechamelsauce Butter schmelzen, Mehl begeben und verrühren, Milch begeben und rühren bis sämige Konsistenz. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rohr einschalten (Heißluft 200 °C). Lauch mit Schinken und Käse wickeln und in Kasserole schichten. Mit Bechamelsauce übergießen. Ins Rohr geben (Mittelschiene) und ca. 10 Minuten backen bis Bechamelsauce leicht gebräunt.

Zutaten

4 Stangen Lauch (Porree)
mittelstark

8 Scheiben Toastschinken

8 Scheiben Goudakäse

1/2 Suppenwürfel

Bechamelsauce:

5 dag Butter

1 EL Mehl

Milch

Salz

Pfeffer