



## Lauch im Schinken-Mantel

### Zutaten für 3-4 Personen:

3 Stangen Lauch  
9 Scheiben Kochschinken  
80 g Käse gerieben (Emmentaler oder Cheddar)  
40 g Butter  
40 g Mehl  
250 g Gemüsebrühe  
200 g Sahne  
200 g Milch  
Muskatnuss / Pfeffer / Salz

### Zubereitung:

Lauch waschen, Stangen in 3 Teile schneiden und in siedendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und mit Schinken umwickeln.

Für die Bechamelsauce eine Mehlschwitze herstellen, hierfür Butter im Topf schmelzen, Mehl zugeben und glattrühren. Brühe, Sahne und Milch langsam bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zugießen, sodass keine Klumpen entstehen. Sauce mit Gewürze abschmecken und je nach gewünschter Sämigkeit noch etwas Wasser zugeben.

Eine Auflaufform fetten, Sauce eingießen, Lauch im Schinkenmantel in die Sauce setzen, mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 20-25 Minuten gratinieren.

Dazu passen Blumenkohlröschen und Kartoffeln.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)