



# Schinkenröllchen mit Lattich

Quelle: [chefkoch.de](http://chefkoch.de), adaptiert von  
FFF® (Flavio's Fine Food)

**LEVEL** easy

**PERSONEN** 4

**ZEITBEDARF** 40 Min. (inkl. Backzeit)

**NON VEGGIE**

## Zutaten:

- 8 grosse Scheiben gekochter Schinken
- 600 g Lattich, quer in Streifen geschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 roter Peperoncino, fein gehackt
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- 2 dl Crème fraîche
- 1 dl Gemüsebrühe
- 75 g Reibkäse (Greyerzer, Parmesan etc.)
- Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

- Zwiebeln, Knobli, Peperoncino und Peterli in der heissen Butter anschwitzen. Lattichstreifen dazugeben und unter Mischen ca. 5 Min. dünsten (evtl. etwas Wasser dazugeben, aber ganze Flüssigkeit verdampfen lassen). 2 EL Crème fraîche untermischen. Salzen und Pfeffern, etwas auskühlen lassen.
- Schinkenscheiben mit Lattichmasse belegen und aufrollen. In eine gebutterte Gratinform legen. Die Brühe dazugiessen und mit Alufolie bedecken. Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 15 Min. backen.
- Folie entfernen, Flüssigkeit in Schale auffangen und mit der restlichen Crème fraîche vermischen. Über die Schinkenröllchen giessen, mit Reibkäse bestreuen und nochmals ca. 10 Min. überbacken.

## Tipp:

Als Hauptmahlzeit mit Trockenreis, Quinoa, Hirse etc. servieren.

AUMATT  
LADE