

NFZ-REZEPT

Vorbereiten:
Ca. 20 Minuten

Kochzeit:
15 Minuten

Für 4 Personen:

- 2L Wasser
- 3 - 4 Lauchstangen
- 16 Schinkentranchen
- 3 - 4 dl Rahm
- Ca. 100 gr. Reibkäse
- Beliebige Gewürze
- Etwas Brot als Beilage

Lauchrollen mit Schinken

Lauchstangen gut waschen und in ca. 8cm lange Rollen schneiden. Die Rollen längs nochmals halbieren.

Den geschnittenen Lauch in eine Pfanne mit 2 Liter kochendem Wasser geben und etwa 10 Minuten kochen, bis er weich ist. Danach den Lauch abschütten.

Die Schinkentranchen ausbreiten. Den Lauch in die Schinkentranchen rollen und die Rollen in eine Gratinform legen.

Rahm und Reibkäse gut verrühren, nach Belieben würzen und über die Lauch-Schinkenrollen giessen. Etwas Reibkäse über alles streuen und dann bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen in der Ofenhälfte für ca. 15 Minuten backen. Fertiges Gericht mit etwas Brot servieren.

Rezept: Miriam Häusler, Zeihen



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



TSCHANNEN

FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

WWW.BEERSTATION.CH

Beer
STATION

Geniessen Sie die schönen
Herbsttage mit einem
frisch gezapften Bier aus
unserer Beer Station.

ZU HAUSE FRISCH GEZAPFT GENIESSEN!



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Beilage.

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen/backen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

FRICKTALER
MEDIEN AG