Überbackene Schinkenröllchen

Aufläufe » Aufläufe mit Schinken

Zutaten (4 Personen)

» 400g Blattspinat
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 200g Mozzarella
» 30g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 4 gr. Scheiben Kochschinken
» 40ml Instant-Fleisch-Brühe
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spinat auftauen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Fett erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, Spinat zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, ca. 6min garen.

2. Schinken mit Spinat und Hälfte der Mozzarellascheiben belegen. Aufrollen, in eine gefettete Auflaufform legen und mit Rest Mozzarella belegen. Heiße Brühe angießen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min überbacken. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 180kcal/E17g/F11g/KH2g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003 Rezept-Nr: 382

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke