

# Möhren in Schinken

Aufläufe » Aufläufe mit Schinken

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Bd. Möhre(n)
- » Salz
- » 250g Mozzarella
- » 200g Kochschinken
- » 1EL Butter/Margarine
- » 2 Zweige Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Möhren putzen, abbrausen und schälen. In Salzwasser im Ganzen in etwa 12min bissfest garen. Herausheben, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Eine ovale, flache Auflaufform fetten. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

3. Jede Möhre mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln und in die Auflaufform legen. Käse darüber verteilen, die Butter in Flöckchen auf das Gemüse setzen. Im Ofen in ca. 20min goldbraun backen.

4. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Die Möhren im Schinkenmantel damit garnieren.

Tip: Statt Mozzarella kann man auch pikanteren Käse verwenden (z.B.:Gouda).

Nährwerte: 300kcal/E27g/F19g/KH5g pro Person

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 384

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