

Porree im Schinkenmantel

Aufläufe » Aufläufe mit Schinken

Zutaten (2 Personen)

- » 400g Porree
- » Salz
- » 1 Pk. Holländische Sauce (THOMY)
- » 50g Butter/Margarine
- » 2 Stiele Petersilie
- » 2 Stiele Thymian
- » 1 TL Senf
- » 2 Scheiben Kochschinken
- » Thymian

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Porree dritteln. In kochendem Salzwasser ca. 10min garen. Holländische Soße erwärmen. Butter in Stückchen schneiden und bei schwacher Hitze nach und nach unter die Soße rühren.

2. Petersilie und Thymian hacken und unter die Soße heben. Senf einrühren. Porree abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Beide Schinkenscheiben längs in drei Streifen schneiden und jeweils ein Porreestück damit umwickeln.

3. In zwei kleine Auflaufformen legen, die Soße darüber gießen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min überbacken. Nach Belieben mit Thymianzweigen garniert servieren.

Tipp: Grobkörnigen Senf verwenden.

Nährwerte: 330kcal/E17g/F26g/KH6g pro Portion

angelegt am: 22.10.2003

Rezept-Nr: 634

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