

## Schinken-Lauch-Gratin

**Zutaten:** (für 4 Personen)

- 4-5 Lauchstangen, je nach grösse und dicke
- 150g Krustenschinken in Scheiben
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 150 g geriebener Käse – Gruyère
- Salz zum Würzen
- ½ TL Chillipulver (optional)
- Etwas Pflanzenöl
- Wasser zum Kochen

### Zubereitung:

Die weissen oder hellgrünen Teile der Lauchstangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke in siedendem, gesalzenem Wasser 5 Minuten blanchieren. Die Lauchstücke aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und auskühlen lassen.

Eine ofenfeste Form oder kleinere Einzelförmchen mit Pflanzenöl bestreichen.

Den Krustenschinken in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Jeweils ein Lauchstück in einen Streifen Schinken einrollen. Anschliessend die Röllchen mit einem scharfen Messer diagonal in der Mitte durchschneiden, sodass schräge Schnittflächen entstehen. Die halbierten Röllchen mit der schrägen Schnittfläche nach oben in die Backform stellen und die Form dicht füllen.

Die Eier mit der Milch verquirlen, die Hälfte des geriebenen Käses einrühren, mit wenig Salz würzen und nach Belieben etwas Chilipulver hinzufügen. Die Mischung über die Schinken-Lauch-Röllchen giessen und zum Schluss den restlichen Käse darüberstreuen.

Den Gratin im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 20–30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

Sofort servieren.