



## Benötigte Zutaten

3 Stangen Lauch

8 Scheiben Schinken

etwas Senf

40 g Mehl

40 g **Premium Teebutter**

1/4 l **Premium Alpenmilch**

100 g **Premium Emmentaler**

1 EL Brösel

2 EL **Premium Teebutter**

## Überbackener Lauch

Mit Schinken und Käse

### Anleitung

Zuerst die Lauchstangen putzen, waschen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser kochen und gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter erhitzen, das Mehl leicht anschwitzen, mit Milch aufgießen und würzen. Die Hälfte des geriebenen Käses beimengen. Kurz verkochen lassen. Den Lauch mit etwas Senf bestreichen. Mit Schinken umwickeln und in eine befettete Auflaufform schichten. Die Sauce darübergießen. Brösel und Butterflocken darauf verteilen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**