

# Lauch überbacken

Ein tolles Rezept für überbackenen Lauch, das sicher die ganze Familie überzeugen wird. Einfach mal ausprobieren, ist zudem noch glutenfrei!

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

7 Stangen	Lauch
7 Scheiben	Schinken
2 EL	Butterfett

## Für die Käsesoße

40 g	Mehl (glutenfreies)
200 ml	<a href="#">Brühe</a>
200 ml	Milch
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
150 g	Emmentaler (geriebenen)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskat

## Zubereitung

1. Für den überbackenen Lauch zuerst die Lauchstangen putzen und ordentlich unter fließendem Wasser abspülen. Die dunklen Blätter danach abschneiden und den restlichen Lauch zur Seite stellen.
2. In einem mittelgroßen Topf Wasser aufsetzen, dieses leicht salzen und den Lauch darin kurz 5 Minuten vorkochen. Das Gemüse erst zugeben, wenn das Wasser schon kocht. Den Lauch herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Nun den Backofen auf 200°C vorheizen.
3. Wenn der Lauch abgekühlt ist, diesen jeweils in einer Scheibe Kochschinken einwickeln. Eine

Auflaufform ausfetten und die Schinken-Lauch-Röllchen hineinlegen.

4. In einem kleinen Topf das Butterfett auslassen, mit Mehl andicken und mit der Brühe ablöschen. Milch und Käse zugeben und gut durchrühren, bis sich der Käse komplett aufgelöst hat. Mit Salz und Muskat würzen und abschmecken. Zum Schluss Schlagobers zugeben und darauf achten, dass das Ganze nicht mehr aufkocht.
5. Diese Sauce über den geschichteten Lauch gießen und circa 20 Minuten im Backofen ausbacken.

## **Tipp**

Zu dem überbackenen Lauch passen leckeres Weißbrot und ein frischer Blattsalat der Saison, genauso wie Kartoffeln. Einfach mal ausprobieren und den persönlichen Favoriten finden.