

Überbackener Lauch

Zutaten: 6 Stangen Lauch
Salz
6 Scheiben gekochter Schinken
1Eßl. Butter
1Eßl. Mehl
150 ml Milch
150 g Gorgonzola
Pfeffer
1Teel. Zitronensaft

außerdem: 3 Eßl. Appenzeller
3 Eßl. Haselnussblättchen

Zubereitung:

Lauch putzen, jede Stange quer halbieren und in Salzwasser 8 Min. vorgaren. Danach abschrecken und abtropfen lassen. Schinkenscheiben halbieren und die Lauchstange jeweils mit einer ½ Scheibe Schinken umwickeln. Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Milch ablöschen und 5 Min. köcheln lassen. Gorgonzola entrinden, zerkleinern und in der Soße schmelzen. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lauch in eine gefettete Auflaufform legen, mit der Soße übergießen und überbacken.

Backzeit: 25 Min. bei 200° im vorgeheizten Backofen

Ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit mit Appenzeller betreuen. Nussblättchen goldbraun rösten und vor dem Servieren über den Auflauf streuen .

Guten Appetit!

Spaghetti-Eintopf

Zutaten: 60 g Butter
2 Zwiebeln
1 Sellerieknolle
1kl. Döschen Tomatenmark
200g Rinderhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
Salz
Paprika
¼ l Fleischbrühe
200g Spaghetti
30g geriebenen Käse
1 Eßl. Petersilie, gehackt

Zubereitung: In der flüssigen Butter kleinwürflig geschnittene Sellerie und Zwiebeln andünsten, Hackfleisch zugeben, 15. Min. dünsten, würzen.

Inzwischen Spaghetti halbweich kochen und die Hälfte in die gebutterte Form einfüllen. Sellerie mit Hackfleisch und Tomatenmark darauf geben, mit Nudeln bedecken, mit geriebenem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf setzen. Bei 200° goldbraun garen und zum Schluss mit Petersilie bestreuen.

Dazu reicht man Tomatensoße und Salat.

