Schinken-Mett Röllchen auf Lauch

Zutaten (4 Personen):
- 1 kg Porree
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 TL Guarkernmehl
- 250 ml Milch
- 125 ml Gemüsebrühe
- 2 Zweige Majoran (gehackt)
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)
- 500 g Schweinemett
- 1 TL Dijonsenf
- 4 Scheiben gekochten Schinken
- 75 g Gouda (gerieben)

Zubereitung:
Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Porree abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln und die Hälfte in Butter andünsten. Porree zugeben und ca. 10 Minuten dünsten. Mit Guarkernmehl bestäuben und anschwitzen. Milch sowie Brühe angießen, aufkochen und mit Majoran, Salz, Pfeffer sowie Paprika würzen.

Lauch in eine feuerfeste Form geben. Mett mit restlichen Zwiebeln sowie ä Senf verkneten, mit Paprika und Pfeffer würzen. Die Masse zu 4 Röllchen formen, mit je einer Schinkenscheibe umwickeln, auf den Porree legen und den Käse darüber streuen.

Das Ganze für ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun überbacken. Nach Geschmack mit Kräutern garniert servieren.

Tipp:
Dazu schmeckt als Beilage Kartoffelpüree sehr lecker.

Nährwertangaben: 663 kcal p.P., 13 g KH p.P.