

Überbackene Sauerkraut-Schinken-Rollen auf Kartoffelscheiben

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8-12 gekochte Kartoffeln vom Vortag
500 g gekochtes Weinsauerkraut
8 Schinkentrancken
1 Becher Crème fraîche
1 dl Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika- und Currypulver
150 g Gruyère oder Raclettekäse



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Das Sauerkraut abtropfen lassen, dann auf die Schinkentrancken verteilen und diese aufrollen. Die Rollen nebeneinander auf die Kartoffelscheiben legen.

Die Crème fraîche mit der Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen und über die Schinkenrollen giessen. Den Käse mit der Röstiraffel über die Schinkenrollen reiben.

Die Schinkenrollen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 15 Minuten überbacken.