

## Schinken an Marsala-Sauce (Jambon sauce au marsala)

Rezept für 4 Personen

Gratinform ca. 18x26 cm

Butter für die Form

### Zutaten:

16 Tranchen Schinken

#### *Sauce:*

6 dl Rahm

1 EL Maisstärke

Salz

Pfeffer

150 g Tomatenpüree

3 - 4 EL Marsala oder alkoholfreier Apfelwein

1 - 2 EL glattblättriger Peterli, fein gehackt und zum Garnieren



### Zubereitung:

Schinken aufrollen, in die vorbereitete Form legen.

#### *Sauce:*

Alle Zutaten gut verrühren, über den Schinken giessen und in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren mit Peterli bestreuen, garnieren.