



Rezepte aus der Behr Küche

Lauchzwiebeln im Schinkenmantel



Zutaten für 2 Personen

8 Lauchzwiebeln
4 EL Olivenöl
4 mittelgroße Tomaten
100 g mittelalter Gouda
4 Scheiben gekochter Schinken
Salz
grober Pfeffer

Zubereitung:

Lauchzwiebeln putzen und waschen. 20 Zentimeter lang abschneiden. Abgeschnittenes Grün beiseite legen. Lauchzwiebeln in eine geölte, mikrowellengeeignete Form geben. Abgedeckt drei Minuten bei 600 Watt vorgaren. Inzwischen Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebelgrün in feine Ringe schneiden. Käse reiben. 2 Lauchzwiebeln mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Tomatenscheiben in der Form verteilen, die Lauchzwiebeln darauf geben. Käse und Zwiebelgrün mischen und darüber streuen. Mit Salz und grobem Pfeffer würzen. Abgedeckt nochmals fünf Minuten bei 600 Watt überbacken.