

Zuckerhutrollen

Zutaten für 4 Personen

2-3 Stück Zuckerhut
Gemüsebouillon
20 Tranchen gekochter Schinken
50 gr geriebener Greizerkäse
½ lt Rahm
Butterflocken

Zubereitung

Zuckerhutblätter rüsten, den Stunk im unteren Teil wegschneiden.
In einer Gemüsebouillon kurz blanchieren, abtropfen lassen und Blätter ausbreiten.

Zuckerhutblätter mit Schinkentranchen belegen und aufrollen. In eine gebutterte Gratinform legen, mit Köse bestreuen, Rahm darüber giessen und einige Butterflocken daraufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

(Anstatt Zuckerhut kann auch Lattich verwendet werden.)

Friedy Trottmann