



Gratinierte Schinkenrollen auf Champignons

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- 8 Scheiben Schinken
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 3EL geriebener Käse
- 1EL Paniermehl
- 3EL Rahm
- Butter, Ketchup
- Salz, Pfeffer, Oregano

ZUBEREITUNG

Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der gehackten Zwiebel und Petersilie 5 Minuten in der Butter dünsten. Die Tomaten entkernen, in Würfel schneiden und weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. In eine Gratinform füllen und mit Paniermehl überstreuen. Die Schinkenscheiben hauchdünn mit Ketchup bestreichen, aufrollen und auf die Champignons legen. Jede Rolle mit Rahm beträufeln. Den Käse darüberstreuen. Im Ofen bei guter Oberhitze golden überbacken.
Servieren: Mit Bratkartoffeln