



Schinkenrolle

Rezept für 4 Personen

500	gr	Mischpilze
4	EL	Zitronensaft
1		Zwiebel gehackt
2	EL	Butter
1	Würfel	Gemüsebouillon
1	dl	Weisswein
1	Bund	Petersilie gehackt
2	EL	Bratbutter
		Salz, Pfeffer
8		Scheiben Hinterschinken
100	gr	Speckwürfeli
3	Stk.	Käsli Gerber extra
1.8	dl	Sauerrahm
3	EL	Paniermehl

Pilze rüsten, waschen, in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Die gehackten Zwiebeln in der heissen Butter glasig werden lassen, die Pilze darunter mischen, mitbraten und mit dem Weisswein ablöschen. Bouillon und Petersilie beifügen, die ganze Flüssigkeit einkochen lassen.

Das fertige Pilzragout abschmecken, auf die Schinkenscheiben verteilen und darin einrollen. Speckwürfeli in einer Bratpfanne knusprig braten und in eine feuerfeste Platte geben. Die Schinkenrollen darauflegen, restliches Pilzragout daneben verteilen.

Die Käsli in Scheiben schneiden und auf dem Schinken verteilen. Alles mit Rahm bedecken und mit Paniermehl bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

Tipp: Verwöhnen Sie damit Ihre Gäste.