

# Schinken-Bananen-Rollen

## ZUTATEN

für 4 Personen

1 dünne Bundzwiebel, nur das Grün

4 grosse Bananen

6 Tranchen Schinken

2 Esslöffel mittelscharfer Senf

1,8 dl Halbrahm

120 g geriebener Sbrinz



## ZUBEREITUNG

- 1** Grün der Bundzwiebel ca. 2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, beiseite legen.
- 2** Bananen schälen, schräg in je 3 gleich grosse Stücke schneiden.
- 3** Schinkentranchen auf einer Seite mit Senf bestreichen, längs halbieren, je ein Bananenstück darauf legen, einwickeln.
- 4** Je 3 davon, mit den schrägen Enden nach oben, in ein Förmchen stellen, mit je einem Viertel des beiseite gelegten Zwiebelgrüns rundum binden.
- 5** Rahm über die Bananen giessen, Käse darauf verteilen.

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. gratinieren.

Dazu passt: frisches Brot oder Trockenreis.