

Gratinierte Schinkenrollen an Tomaten-Rahm-Sauce

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Elke Blöchli aus Riehen, BS)

Zutaten: (4 Pers.)

- 12 Schinken-Tranchen, gerollt
- ¼ bis ½ Tube Tomatenkonzentrat
- 2.5 dl Voll- oder Halbrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- wenig Butter zum Ausbuttern der Gratinform

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Die Schinken-Rollen in die ausgebutterte Gratinform schichten.

Tomatenkonzentrat und Rahm zu einer dicklichen Sauce verrühren. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Schinken-Rollen geben und die Gratinform für 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen (Mitte des Ofens) schieben, bis die Schinkenrollen goldbraun gratiniert sind.

Dazu passt Trockenreis und Gurkensalat.