

Porree-Schinken-Gratin



Einer meiner Lieblinge im Bereich der Gratin. Das Gericht ist nicht aufwendig zuzubereiten (ca. 60 min) und reicht für zwei bis drei Personen.

Zutaten

- 2-3 Stangen Porree
- 4 Kartoffeln
- 2 EL Sahne
- 1 EL Mascarpone
- 30g geriebener Käse (z.B. Gouda)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Mehl
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 20g Butter
- 100g magerer gekochter Schinken
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Vom Porree das dunkle Grün und den Wurzelansatz entfernen, Stangen einschneiden und sorgfältig waschen. Den festen weißen Teil alle 2cm schräg einschneiden. Den Porree in kochendes Salzwasser geben und je nach Dicke ca. 10-15 min garen. Danach die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und im Porreewasser ca. 10 Minuten mitkochen.

2. Für die Käsesoße Sahne mit Mascarpone in einen Topf geben und verrühren. Den geriebenen Käse dazugeben und bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die Soße beiseite stellen und dann die Petersilie klein hacken und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3. Mehl, Paprika und Cayennepfeffer mischen, in ein feines Sieb geben und die abgetropften

Porreestangen damit bestäuben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Porree darin rundherum goldgelb braten. Hiernach eine passende Gratinform mit weicher Butter einfetten und die Kartoffelscheiben auf den Boden der Form verteilen.

4. Die Porreestangen aus der Pfanne in die Form auf die Kartoffeln legen und den gekochten Schinken in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen werden über die Porreestangen gelegt. Hierüber wird die Käsesoße verteilt. Hiernach wird die Form in den Ofen geschoben und der Porree ca. 20 Minuten überbacken. Zum Schluß wird die gehackte Petersilie über das fertige Gratin gestreut.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [Gratin](#), [Porree](#), [gekochter Schinken](#), [Kartoffeln](#), [Sahne](#), [Mascarpone](#), [Petersilie](#), [Weizenmehl](#), [geriebener Käse](#), [Gouda](#), [Emmentaler](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/porree-schinken-gratin>

Last update: **11.11.2023 20:15**

