



## Gratinierter Porree in Schälchen

Das ist mal eine andere Art, euer Wintergemüse zu Servieren. In den Schälchen macht sich der Gratinierte Porree besonders gut und ist ein richtiger Hingucker.

Zutaten für 4 Personen

- 30 g Butter
- 3 TL Mehl
- 80 ml Weißwein
- 150 ml Wasser
- 2 TL „Echte Gmias-Suppn“
- 150 ml Sahne
- 1/2 TL „Steinsalz“
- 1 TL „Guad & Scharf“
- 3 Stangen Porree
- 200 g Kochschinken in dünnen Scheiben
- 120 g Emmentaler am Stück

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren, die Mehlschwitze mit Wein ablöschen und mit Wasser und Sahne aufgießen. „Echte Gmias-Suppn“ zugeben und mit „Steinsalz“ und „Guad & Scharf“ würzig abschmecken. Soße bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Lauchstangen putzen und den dunkelgrüne Teil wegschneiden. Die Stangen in kochendem Salzwasser etwa 4-5 min. vorgaren. Anschließend kalt abschrecken. Jede Stange mit jeweils 2-3 Schinkenscheiben umwickeln und in 4 cm lange Stücke schneiden.

Käse in etwa 3-4 cm lange und etwa 5 mm dicke Stifte scheiden.

Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Sahnesoße in die Schälchen verteilen. Umwickelte Lauchstangen dicht nebeneinander in die Schälchen stellen. Zwischen den Lauch-Röllchen die Käsestifte stecken. Die gefüllten Schälchen auf ein Backblech stellen und etwa 35 min. gratinieren.

**Tipp:** Als Beilage passen Salzkartoffel oder frisches Baguette.