

leichtes einfaches Gericht

## Schinkenröllchen

für 2 Personen

### Zutaten

4 dickere Scheiben gekochter Schinken, 50 ml Weißwein, 125 ml Schlagsahne, 60 ml Tomatenketchup, 60 g geriebener Käse, ein gestrichener Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Schinkenscheiben von Schwarten befreien, mit Wein übergießen und ziehen lassen
3. währenddessen die Sahne steif schlagen
4. Wein abgießen, mit Salz, Pfeffer und Tomatenketchup verrühren und unter die Sahne ziehen
5. Schinken einzeln aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen
6. mit der Sahnesoße übergießen und mit dem Käse bestreuen.
7. Auf der zweituntersten Schiene 15 bis 20 Minuten heiß werden lassen.

### Zeitbedarf

ca 30 Minuten, Reis ca 1 Stunde

### dazu paßt

Tomatenreis

