

Lauch – Cannelloni

6	Stk.	Gemüsellauch	halbieren, ca. 10 Min. in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken
1	Rolle	Pastateig	in 6 Streifen schneiden, diese quer halbieren Je 1 Lauchstängel in einen Streifen einrollen
12	Rollen	Hobelkäse	darumwickeln
6	Tr.	Schinken	halbieren, um den Käse rollen, in eine ausgebutterte Gratinform legen
2,5	dl	Tomatensauce	vermischen, gut abschmecken, über die Rollen giessen
1,5	dl	Rahm	
Etwas		Thymian	
		Salz, Pfeffer	

Gratinieren

im auf 200°C vorgeheizten Ofen, 25-30 Min.