

*Winter*

# **Gratinierte Schinkenröllchen**

**Zubereitungszeit: ca. 35 Min.**



**Bisch fit?**

# Gratinierete Schinkenröllchen

## Zutaten für 4 Personen

300 g	Hörnli, Vollkorn, roh
7 dl	Wasser
1	Kohlrabi
1	Karotte
200 g	Bohnen, grün
	Kräuter z.B. Oregano, Basilikum, Majoran
	Salz, Pfeffer
12	Tranchen Schinken evtl. Bio
100 g	Saurer-Halbrahm
50 g	Käse, gerieben

## Zubereitung

Kohlrabi und Karotten schälen und in Streifen schneiden. Bohnen waschen und rüsten. Das Gemüse zusammen mit den Hörnli in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. garen bis das Wasser aufgesogen ist (so bleiben die Vitamine erhalten). Mit Kräutern, Salz, Pfeffer abschmecken. Je ca. 2 EL Teigwaren-Gemüsemischung auf die Schinkentranchen geben und satt einrollen. In eine ofenfeste 3-Liter Form geben. Rahm, Käse, Salz und Pfeffer zusammen verrühren und über die Rollen giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Min. backen.

**Tipps:** Andere Gemüse verwenden z.B. Zucchetti, Lauch, Kürbis, Fenchel. Den Schinken in Würfel schneiden und unter die Mischung geben.

Weitere Infos und Rezepte: [graubünden-bewegt.ch](http://graubünden-bewegt.ch)