

Schinkengratin mit Tomaten-Rahmsauce



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 12 Tranchen Schinken**
- 3 Bananen**
- Butter**
- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 3 dl Halbrahm**
- 1 Büchse Pelatti**
- 400 gr Abtropfgewicht**
- 1 Tomatenmark 70 g**
- 100 g Reibkäse Sprinz**
oder Gruyère
- 1/2 Bund Peterli**
- Salz**
- Pfeffer**
- Provencekräuter**

Vorbereiten

- a 1 Zwiebel rüsten und fein hacken.
- b 1 Knoblauchzehe rüsten und fein hacken.
- c Bananen schälen und vierteln.
- d Einen halben Bund Peterli fein hacken.

Zubereiten

- e Die Schinkentranchen um die geviertelten Bananen wickeln und nebeneinander in eine Gratinform legen.
- f Eine hohe Bratpfanne erhitzen und mit wenig Butter die gehackten Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.
- g Das Tomatenmark dazugeben und bei nicht zu starker Hitze ebenfalls mit andünsten.
- h Die Pelatibüchse ebenfalls in die Pfanne geben.
- i 3 dl Halb- oder Vollrahm dazugeben und kurz aufkochen lassen.
- j 100 geriebenen Käse nach Wahl begeben und unter leichtem Rühren zu einer sämigen Sauce aufkochen lassen.
- k Abschmecken mit Salz und Pfeffer und nach belieben mit etwas Provencekräutern.
- l Die Sauce über die Schinkentranchen verteilen.
- m Je nach Wunsch noch etwas Reibkäse über die Sauce verteilen.
- n Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- o Den Schinkengratin ca. 15 Minuten gratinieren, darf auch leichte Bräunung annehmen.
- p Auf die vorgewärmten Teller mit Trockenreis servieren und mit fein gehacktem Peterli garnieren.