

Chinakohl - Schinken - Auflauf

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Butter für die Form			
Schnellkochreis	g	200	300
Weißwein	ml	170	250
Pfeffer, Salz			
Chinakohl ¹	g	1500	2250
gekochter Schinken	g	400	600
Gouda, mittelalt (im Stück)	g	400	600

VORBEREITEN:

1. In großem Topf Wasser zum Kochen bringen.
2. Backofen vorheizen.
3. Große, flache Auflaufform ausfetten.
4. Chinakohl unten 3 cm abschneiden. Blätter lösen und waschen.
5. Die äußeren großen Blätter 8 Minuten blanchieren.

¹ Statt Chinakohl kann man Fenchel nehmen. Fenchel längs in dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser 5 Minuten vorgaren.

Die inneren zarteren Blätter 5 Minuten blanchieren.

6. Danach Blätter gut abtropfen lassen.
7. Schinken in schmale Streifen schneiden.
8. Käse raffeln.

ZUBEREITUNG:

1. Reis in Auflaufform schütten, mit Wein übergießen und leicht salzen.
2. Danach in mehreren Lagen Käse, Kohl und Schinken über den Reis schichten. Dabei die Kohlschicht jedes Mal pfeffern und salzen. Die letzte Schicht ist Käse.
3. Im Backofen garen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * evtl. Baguette
- * Beaujolais, Rosé

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	200		15
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	225		15