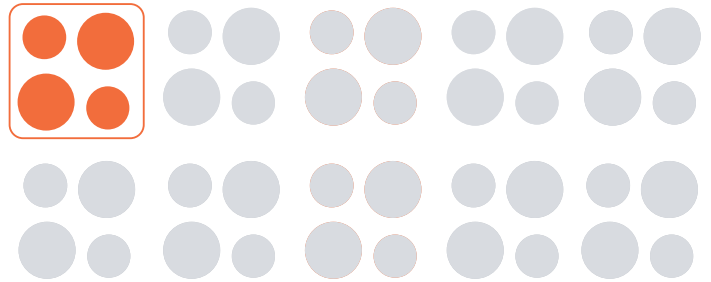
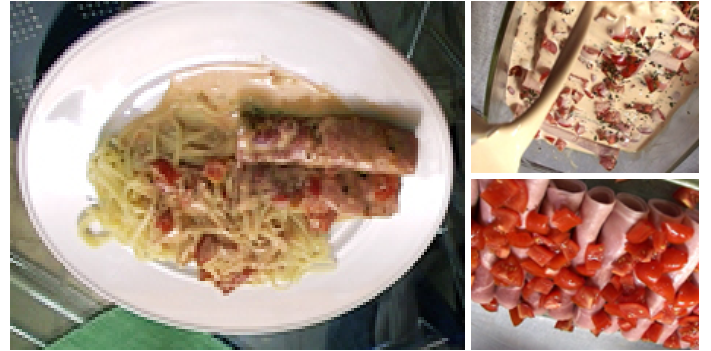


ZUTATEN



JAMBON AU MARSALA (BESOFFENER SCHINKEN)
Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Rosemarie Spörrli

Zutaten für 4 Personen

- 12 Scheiben guter Schinken (Bio-Bauernschinken o.ä.)
- 4 dl Rahm
- 2 dl Milch
- 0,5 dl Marsala
- 6 EL Tomatenpüree
- 100 g Tomaten
- 1 Bund Petersilie oder Schnittlauch (nach Belieben)
- 10 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Feuerfeste Form ausbuttern. Schinkentranchen rollen du in die Form legen. Tomaten würfeln und auf den Schinken legen. (Je nach Saison kann man es auch ohne Tomaten machen – gibt einfach eine schöne Farbe.)
2. Rahm, Tomatenpüree und Milch mixen und gut würzen. Kurz vor dem Backen Marsala dazugeben und gut unterrühren.
3. Sauce über den Schinken giessen und alles bei 200 Grad 25 Minuten backen.
4. Nach Belieben mit frischen, gehackten Kräutern dekorieren und servieren.

Dazu passt:
Nudeln, Reis.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG