

Schinken-Käserollen mit Herbstpilzen

8 Tranchen Schinken, gekocht
2 Suisse Dessert (à 170 g)
20 g Butter
1 kleine Zwiebel, gehackt
200 g frische Herbstpilze, gemischt
1 Tomate, geschält und grob gehackt
Salz, Pfeffer, wenig Thymian
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Den Weichkäse in kleine Würfel schneiden. Zwei Drittel davon auf die Schinkentranchen verteilen, einrollen und in eine flache Gratinplatte legen. Die gehackte Zwiebel in der Butter andünsten. Die gerüsteten und zerkleinerten Pilze und die Tomatenwürfel zufügen, würzen und einige Minuten dünsten lassen. Zuletzt den Schnittlauch daruntermischen und das Pilzragout über die Schinkenrollen verteilen. Den restlichen Käse darübergerben und im vorgeheizten Ofen während ca. 20 Minuten überbacken.

