

Eiergratin mit Schinken

Zutaten:

½ kleiner Kopfsalat
200 g Schinken in Tranchen
1 Bund Schnittlauch
3 EL Weisswein
¼ TL Salz
6 hart gekochte Eier
4 dl Milch
3 EL Mehl
1 Messerspitze Muskat
½ TL Salz, wenig Pfeffer
80 g geriebener Käse
1 EL Senf

Zubereitung:

1. Salat und die Hälfte des Schinkens in feine Streifen schneiden, in eine gefettete, ofenfeste Form von ca. 2 Litern geben. Schnittlauch fein schneiden, darauf verteilen, Wein darüber giessen, salzen. Eier schälen, halbieren, darauflegen.
2. Milch mit dem Mehl unterrühren, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 min. köcheln, Muskat begeben, würzen.
3. Restlichen Schinken fein hacken, mit dem Käse und dem Senf begeben, mischen, auf den Eiern verteilen.

Gratinieren: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

Ergänzen mit Trockenreis oder Salzkartoffeln.

