

## Gefüllter Lauch

### Zutaten für 4 Personen :

4 dicke Stangen Lauch  
2 Zwiebeln  
250 gr. gem. Hackfleisch  
1 Ei  
2 El. geriebener Emmentaler Käse  
1 Bund Schnittlauch  
2 El. Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß  
Fett für die Form.

### Zubereitung:

Den Wurzelansatz von den Lauchstangen abschneiden. Die äußere beschädigte Blattschicht abziehen.

Die dunkelgrünen Lauchblätter abschneiden. Zurück bleibt der zarteste helle Teil vom Lauch. Die Lauchstangen in 10 cm lange Stücke schneiden, unter fließendem Wasser reinigen, bis der Sand herausgespült ist. Dann in Salzwasser 5 Min. vorgaren. Von dieser Lauchbrühe 1/4 l. abmessen und beiseite stellen. Gemüse heraus nehmen, ab tropfen lassen, die Stangen auf einer Seite aufschneiden die Innenblätter herauslösen und fein hacken. Zwiebeln schälen und fein hacken. Mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem geriebenen Käse und dem in Röllchen geschnittenen Schnittlauch sowie dem Tomatenmark und dem Feingehackten Lauch und den Gewürzen verkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen und die Lauchrollen füllen.

Mit Holzstäbchen fest stecken. Die Lauchrollen in die gefettete Auflaufform legen.

Die Lauchbrühe angießen und alles im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Stufe bei 175° Grad etwa 15 - 20 Min. überbacken.

Gutes Gelingen und guten Appetit