

# Schinkenröllchen gefüllt

## Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben Kochschinken
- 600g Schweinegehacktes
- 1 Becher süße Sahne
- 250 g Landrahm
- 1 Fl. Zigeunersauce
- 1 Dose Pfifferlinge o. Champignons
- 1 Beutel geriebener Käse

## Zubereitung:

Schweinegehacktes auf die Kochschinkenscheiben aufteilen, einrollen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Sahne und Zigeunersauce mischen und darüber geben. Die Pilze und den Käse darauf verteilen.

Alles im Herd bei 200°C ca. 60 Minuten garen, davon ca. 30 Minuten mit Deckel.

*Guten Appetit!*

