

Jambon à la Crème

Als Zwanzigjährige verbrachte ich ein halbes Jahr als Au-Pair in Paris. Madame war keine gute Köchin, ihr «Jambon à la Crème» gehört jedoch seither zu meinen Lieblingsrezepten.

Das Rezept lässt sich gut auch für 1 oder 2 Personen zubereiten.

Zutaten für 4 Personen:

2 dl Rahm oder Halbrahm
2 Esslöffel Tomatenpüree
2 Esslöffel Whisky
Salz, Pfeffer
16 Tranchen Schinken



Zubereitung:

Rahm, Tomatenpüree, Whisky, Salz und Pfeffer in einer weiten Pfanne gut verrühren. Die Schinkentranchen einmal übergeschlagen ziegelartig darauflegen. Zugedeckt langsam erhitzen und nur kurz aufkochen.

Zu Reis servieren.

Martha Häberli