

# Kochen mit Klaus

## Gratinierte Schinken-Spargelröllchen

Zutaten: (Für 3 Personen)

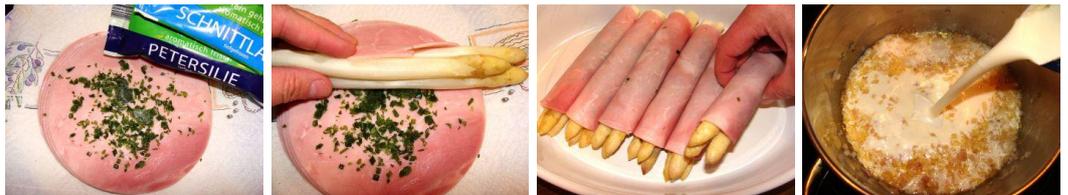
- 18 kurze Stangen weißer Spargel, 6 Scheiben Kochschinken, Salz,
- Zucker, Zitronensaft, 2 Schalotten, Schnittlauch, Petersilie, Butter,
- 200 ml Sahne, 1 Pck. Spargelcremesuppe, 2-3 EL helle Sauce,
- 50 ml Weißwein, 150 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Diese in 600 ml Salzwasser mit Zucker u. Zitronensaft 20 Min. kochen. Abgießen, Sud auffangen. Spargel mit Salz, Zucker, Zitronensaft 20 Min. im Braun-Dampfgarer zubereiten. Sud auffangen. Schalotten abziehen u. fein würfeln.



2. Jede Scheibe Schinken mit Petersilie u. Schnittlauch bestreuen, je Scheibe 3 Stangen Spargel einrollen u. nebeneinander in eine Auflaufform legen.



3. Schalotten in heißer Butter glasig dünsten. Mit Sahne u. 600 ml Spargelsud ablöschen. Beutelinhalt u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. eindicken lassen. Mit Wein verlängern u. Salz u. Pfeffer abschmecken. Sauce über die Spargel-Schinkenröllchen gießen.



4. Mit Käse bestreuen u. bei 200°C Umluft ca. 20-25 Min. gratinieren.

*Tipp des Chaoten:*

*Dazu Baguette und einen trockenen Weißwein servieren.*

