

Kochen mit Klaus

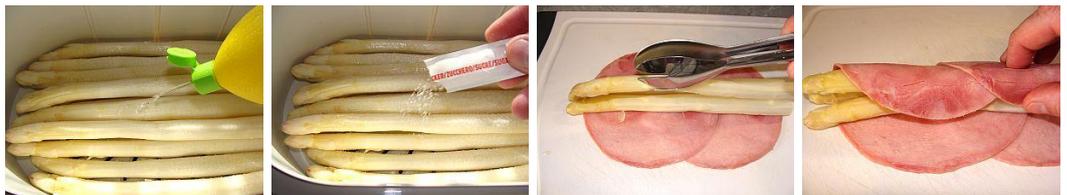
Gratinierte Spargel-Schinkenröllchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

12 Stangen weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter, Pfeffer
3 Lauchzwiebeln, 8 Kirschtomaten, 8 Scheiben Kochschinken,
2 EL Mehl, 200 ml Gemüsebrühe, 100 ml Milch, Muskat, Petersilie,
150 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

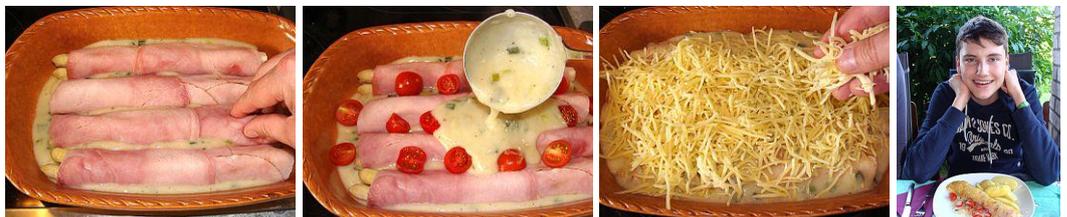
1. Spargel schälen, Enden abschneiden u. im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt ca. 15 Min. garen. Etwas auskühlen lassen u. je 3 Stangen in 2 Scheiben Schinken einwickeln. Lauchzwiebeln klein schneiden. Tomaten waschen, halbieren.



2. Zwiebeln in heißer Butter andünsten, Mehl einrühren u. mit Brühe, Milch u. 150 ml Spargelsud ablöschen. Unter Rühren einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Etwas Sauce in eine Auflaufform geben, Spargel-Schinkenröllchen hineinlegen, mit Tomaten belegen u. restl. Sauce darüber gießen.



3. Mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) 20-25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen. Lecker!



Erstellt von Klaus am 27.05.2017