

Kochen mit Klaus

Spargel-Schinken-Sandwich

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g (9 Stangen) weißer Spargel, 1 kl. Zwiebel, Zitronensaft, Salz,
- Zucker, Pfeffer, Butter, 1 Pck. Hollandaise légère, 30 ml Weißwein,
- frischer Schnittlauch & TK-Petersilie, 6 Scheiben Sandwich-Toast,
- 9 Scheiben Schwarzwälder Schinken

Zubereitung:

1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden u. 20 Min. mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut in einem Dampfgarer kochen. Zwiebel u. Schnittlauch klein schneiden.



2. Zwiebeln in Butterschmalz in einem Topf andünsten, mit Hollandaise ablöschen, aufkochen. Ca. 5 Min. unter Rühren köcheln, mit Wein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer u. abschmecken. Kräuter einrühren.



3. Toast rösten u. je 2 auf Teller legen. Spargel abtrocknen, je 3 Stangen in 3 nebeneinander liegenden Scheiben Schinken einwickeln. In heißer Butter rundherum anbraten, auf den Toast legen u. Hollandaise darauf verteilen.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker...!

