

Kochen mit Klaus

Spargel-Schinkenröllchen-Gratin

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer Spargel (15 Stangen), Salz, Zucker, Zitronensaft,
- Öl, Butter, 5 Scheiben Kochschinken, (200 g), 300 ml Cremefine,
- 1 Pck. Fix für Spargel-Schinken-Röllchen, 50 ml Weißwein,
- 150 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Mit Salz, Zitronensaft u. Zucker gewürzt im Dampfgarer ca. 15 Min. garen. Spargel entnehmen u. je 3 Stangen längs in 1 Schinkenscheibe wickeln.



2. Lauchzwiebeln putzen. Zwiebelweiß klein hacken, -grün in Ringe schneiden u. in Butter andünsten. Cremefine mit 100 ml Wasser zugeben, Fix einrühren u. unter Rühren aufkochen. Mit Wein u. etwas Spargelwasser verdünnen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken. Spargelröllchen hineinlegen.



3. Restl. Sauce über den Spargelröllchen verteilen u. mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

