

Kochen mit Klaus

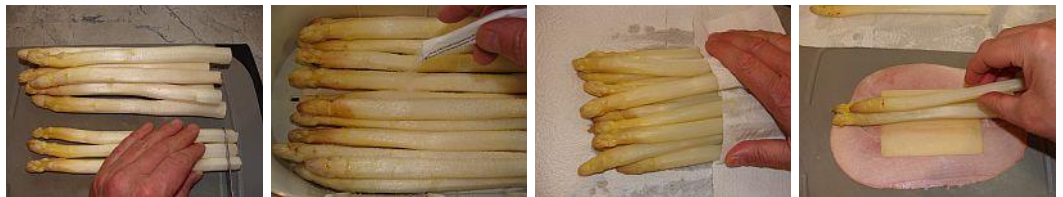
Überbackene Spargel-Schinkenröllchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

12 Stangen weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter, Pfeffer
1 Zwiebel, 4 große Scheiben Kochschinken, 2 Scheiben Edamer,
2 EL Mehl, Muskat, 100 ml Gemüsebrühe,
300 ml Sauce Hollandaise light, Petersilie, 150 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden, im Dampfgarer mit Zucker, Salz u. Zitronensaft gewürzt 20 Min. garen (Sud aufheben). Auskühlen lassen u. abtrocknen. Je $\frac{1}{2}$ Scheiben Käse auf 1 Scheibe Schinken legen, mit je 3 Stangen Spargel belegen u. einwickeln. Zwiebel klein würfeln.



2. Zwiebeln in heißer Butter andünsten, Mehl einrühren u. mit Brühe, Hollandaise u. ca. 250 ml Spargelsud ablöschen. Unter Rühren einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Etwas Sauce in eine Auflaufform geben, Spargel-Schinkenröllchen hineinlegen u. restl. Sauce darüber gießen.



3. Mit Käse bestreuen u. im Ofen bei 180°C 25-30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen. Lecker!

