

Überbackener Spargel im Schinken-Mantel

Für 3 Portionen:

12 Stangen Spargel	6 Sch. Kochschinken	2 EL Butter
1 1/2 EL Mehl	300 ml Milch	Salz, Pfeffer
Muskat, Zucker	Zitronensaft	100 g geriebener Käse

Den Spargel schälen und das untere Ende zwei Finger breit abschneiden. Die Stangen in einen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Mit Salz, Zucker und Zitrone würzen und aufkochen lassen. Den Herd auf mittlere Stufe herunterstellen und den Spargel köcheln lassen, bis er weich, aber noch bissfest ist. Das Kochwasser abgießen (bei Bedarf für eine Suppe auffangen) und die Spargelstangen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform einfetten.

Für die Soße die Butter in einem Topf schmelzen und mit einem Schneebesen das Mehl einrühren, sodass es klümpchenfrei ist. Dann nach und nach die Milch dazugießen und immer wieder aufkochen lassen, sodass sie Soße eindickt. Dabei immer fleißig rühren, sonst setzt die Soße am Boden an. Die Soße dann für etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und Zitrone abschmecken.

Nun jeweils zwei Spargelstangen in eine Scheibe Kochschinken einwickeln und mit dem Schluss nach unten, nebeneinander in die Auflaufform legen.

Die Röllchen mit der Soße begießen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun überbacken.

NN am 15. Mai 2024