

Überbackene Spargel-Schinken-Rollen

Für 4 Portionen

Zutaten	1 kg Spargel	Salz, Zucker
1 TL Butter	300 g Kochschinken, dicke Scheiben	50 g Käse, gerieben
2 EL Petersilie	Fett	Butterflöckchen

Für die Sauce:

40 g Butter	$\frac{1}{4}$ L Spargelwasser	1 Eigelb
1 EL Mehl	Salz und Pfeffer	Muskat

Geschälten Spargel in kochendes Salzwasser mit Zucker und Butter geben. 10 Minuten kochen. Im Sieb ablaufen lassen und den Sud auffangen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen. Den heißen Spargelsud unter Rühren angießen, 5 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce mit dem Eigelb legieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Spargel auf den Schinkenscheiben verteilen, aufrollen und in eine gefettete, ofenfeste Form legen. Die Sauce darüber gießen, mit dem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 4) 20 Minuten überbacken.

Die Rollen mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Kurz aufgebackenes Stangenweißbrot oder Kräuterbutterbaguette dazu servieren.

Tipp: Die Eigelblegierung darf man weglassen.

NN am 28. April 2025