

Spargel-Schinken-Röllchen überbacken

Für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel	200 g Kochschinken, Scheiben	150 gr geriebener Käse
200 ml Schmand	1 TL Senf	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 EL Butter	

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker 10-12 Minuten garen, bis er bissfest ist.

Spargel nicht zu weich kochen er gart im Ofen noch nach und bleibt so perfekt bissfest.

Je 2-3 Spargelstangen in eine Scheibe Schinken einwickeln und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen.

Schmand mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Soße über die Röllchen gießen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

NN am 01. Juni 2026