

Überbackene Spargel-Schinken-Rollen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzbrot / Vollkornbrot	1 Scheibe(n)
Gouda	5 Dekagramm
Butterflocken	Etwas / nach Bedarf
weißer Spargel	1 kg
Salz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Butter	4 Dekagramm
Schinken	5 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	

Zubereitung:

Zuerst den Spargel schälen, die holzigen Enden wegschneiden und mit den übrigen Zutaten je nach Dicke 6 - 10 Minuten nicht zu weich kochen.

Für die Sauce Butter schmelzen, das Mehl einrühren, mit dem Sud aufgießen und aufkochen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, den Dotter einrühren und würzen.

Jeweils 4 - 5 Spargelstangen in eine Schinkenscheibe wickeln und die Rollen in eine gebutterte, feuerfeste Form legen. Mit der Sauce übergießen, mit Käse und Butterflocken bestreuen und bei 200° ca. 20 Minuten überbacken.

Mit gekochten Erdäpfeln servieren.

Weintipp: Grüner Veltliner

TIPP:

Weitere leckere Spargelrezepte und Bärlauchrezepte findest du in unserem Frühlingszeit-Special!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-866-Ueberbackene-Spargel-Schinken-Rollen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at