

# Überbackener Spargel mit Schinken

## **Für 4 Portionen:**

### **Für den Spargel:**

1 kg weißer Spargel

Salz

1/2 TL Butter

1/4 TL Zucker

Zitronensaft

### **Für die Soße:**

40 g Butter

1 EL Mehl

250 ml Spargelwasser

1 Eigelb

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

### **Außerdem:**

200 g Kochschinken, Scheiben 60 g Käse gerieben

Den Spargel in Salzwasser mit Butter, Zucker und Zitronensaft 10 Minuten kochen; beim Abgießen das Kochwasser auffangen.

Für die Soße die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin kurz anrösten.

Das Spargelwasser dazugießen und das Ganze 3-5 Minuten sanft köcheln.

Den Topf vom Herd ziehen, das Eigelb einrühren und die Soße mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Je 2-3 Spargelstangen in eine Schinkenscheibe wickeln und in eine gefettete Auflaufform legen; die Soße dazugießen und mit Käse bestreuen.

Den Spargel 15-20 Minuten backen.

NN am 08. April 2026