

# Spargel-Schinken-Röllchen aus dem Ofen

## Für 10 Stück:

10 Stangen weißer Spargel	10 Sch. gekochter Schinken	10 Cocktailtomaten
100 g Parmesan	100 g Bergkäse	200 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie	5 Zweige Rosmarin	5 St. Frühlingszwiebeln
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Spargel schälen, die angetrockneten Schnittenden entfernen. Etwa 6-7 Minuten knackig und bissfest kochen. Dazu am besten einen Dampfeinsatz nutzen. Einen Kochtopf am Boden mit Wasser füllen und etwas Salz und Zucker hinzufügen. Den Dampfeinsatz in den Topf stellen. Das Wasser erhitzen und die Spargelstangen auf den Einsatz legen. Den Topf verschließen und den Spargel im Wasserdampf schonend kochen.

Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Den Parmesankäse in Späne hobeln, den Bergkäse fein reiben.

Die Schinkenscheiben auslegen und jeweils eine Spargelstange einrollen. Die Röllchen auf ein Backblech legen. Sahne über die Röllchen gießen, den gehobelten und geriebenen Käse darauf verteilen und die Tomaten darüber streuen. Alles mit Olivenöl oder brauner Butter beträufeln. Die Oberhitze auf höchste Stufe stellen. Das Backblech in den Ofen schieben und den Spargel etwa 5-6 Minuten gratinieren, bis der Käse zerläuft und die Sahne leicht stockt.

In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Rosmarin putzen/waschen und sehr fein hacken. Die Spargelröllchen aus dem Ofen nehmen und mit den Kräutern und frisch gemörsertem schwarzen Pfeffer bestreuen. Feinster Spargelgenuss, auch kalt sehr lecker.

Rainer Sass am 06. Juni 2022