

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



Spargelhof
STEINHOFF

ÜBERBACKENE SPARGELRÖLLCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Spargel
125 g Frischkäse
100 g Kochschinken
100 g Mini-Tomaten
150 ml Milch
100 g geriebenen Parmesan
100 g geriebenen Käse
1 EL frisch gepressten Zitronensaft
1 Ei
1 EL gehackte Petersilie
1 TL Butter
Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Geschälten Spargel für 8 Min. in Salzwasser mit einer Prise Zucker garen, Spargel abgießen und gut abtropfen lassen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Jeweils 3 Stangen Spargel mit Kochschinken umwickeln und nebeneinander in die Auflaufform legen.

Für die Soße: Frischkäse mit Milch, Parmesan, Zitronensaft und Ei verrühren, pfeffern und salzen. Die Soße über den Spargel gießen.

Die Tomaten halbieren und auf den Spargel verteilen, gehackte Petersilie mit dem geriebenen Käse mischen und darüber geben.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 180 Grad Umluft fertigbacken.

Dazu schmecken besonders gut frische Kartoffeln oder auch Baguette.

TIPP: Wer mehr Soße möchte, lässt das Ei aus der Soße weg und gibt dafür etwas vom gekochten Spargelwasser dazu.

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff
www.spargelhof-steynhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steynhoff.de