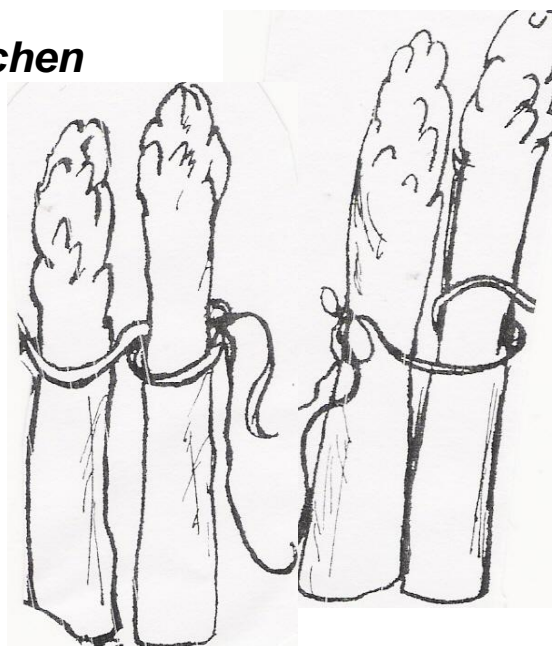


# Spargelhof Spaatz

## Gebackene Spargelröllchen

### Zutaten:

1000g Hinterschinken,  
1000g Gehacktes,  
1 Zwiebel,  
1 Ei,  
Semmelmehl,  
1000g Spargel,  
3 Becher Sahne,  
3 Becher Schmand,  
2 Flaschen Zigeunersoße.



### Zubereitung:

Das Gehackte normal mit Zwiebel, Ei und Semmelmehl - aber ohne Gewürze - anmachen. Spargel schälen. Je ein Esslöffel Gehacktes auf eine Scheibe Hinterschinken sowie ein oder zwei Stangen Spargel in das Gehackte legen. Anschließend rollen. Die Rollen dicht an dicht  
In eine Pfanne legen. Sahne, Schmand und Zigeunersoße vermengen und über die Rollen gießen.

Alles ca. 1 Stunde bei 200°C backen.

Dazu passen Weißbrot oder verschiedene frische Salate.

**Guten Appetit !**



Spargelhof Spaatz  
Hauptstr. 40  
14715 Havelaue  
OT Spaatz

Telefon: 033872 / 70360  
Telefax: 033872 / 90604