

# *Spargelhof Spaatz*

## **Spargel – Schinkenröllchen überbacken**

(für 4 Personen)

<i>8 Stangen Jumbo Spargel</i>	<i>schälen und in</i>
	<i>kochendem Salzwasser</i>
	<i>mit</i>
<i>1 Prise Zucker</i>	<i>und</i>
<i>30 g Butter</i>	<i>bissfest garen</i>
<i>8 Scheiben Kochschinken</i>	<i>Spargel mit dem Schinken umwickeln,</i> <i>in eine Gratinform oder Backblech legen</i>
<hr/>	
<i>30 g Butter</i>	<i>schmelzen</i>
<i>30 g Mehl</i>	<i>darin anschwitzen mit</i>
<i>1/2L Spargelsud</i>	<i>auffüllen, mit</i>
<i>Salz, Pfeffer, Muskat , Gemüsefond</i>	<i>abschmecken, über die Spargelrollen gießen</i> <i>und mit</i>
<hr/>	
<i>125 g geriebenem Käse</i>	<i>überstreuen</i>
	<i>Backen: Im vorgeheizten Backofen</i> <i>Bei 180°C, ca. 25 Minuten</i>
<i>Stangenweißbrot</i>	
<i>dazu reichen</i>	

*Soße kann auch durch Fertigprodukte ersetzt werden.*  
*(Buttersauce Schnittlauch)*

---

Spargelhof Spaatz  
Hauptstr. 40  
14715 Havelaue  
OT Spaatz

Telefon: 033872 / 70360  
Telefax: 033872 / 90604