



Spargel - Schinken - Röllchen Auflauf, gratiniert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach gut vorzubereiten, mit allem was ein gutes Spargelgericht braucht

Zutaten

- 1 kg mittlere, weißer Spargel, herkömmlich geschält
- 125 g dünn geschnittener gekochter Schinken
- 1 Bündchen Basilikum in feinen Streifen
- Für die Parmesan - Sauce:
 - 50 g Butter
 - 80 g Mehl
 - 1/2 l Milch
 - 2 Eigelbe
 - 50 g frisch geriebener Parmesan
 - Salz, Zucker, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Schritt3

Die Spargel - Schinken Röllchen:

Schritt4

Den Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker "bissfest" kochen, kurz kalt abspülen.

Schritt5

1 - 2 Spargelstangen in jeweils 1 dünne Scheibe Kochschinken wickeln und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen; mit Basilikum Streifen bestreuen.

Schritt6

Den Backofen auf höchste Stufe / Grillstellung vorheizen.

Schritt7

Die Parmesan Bechamel:

Schritt8

Die Butter auslassen und das Mehl mit dem Schneebesen verrühren, kurz etwas schwitzen lassen. Mit der Milch aufgießen, glatt rühren und 6 - 8 min. leise köcheln lassen.

Schritt9

Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt10

Dann die Eigelbe und den Parmesan dazu verrühren, 1 El zum überbacken zurück lassen.

Schritt11

Die Spargelröllchen gleichmäßig übergießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen, ev. noch einige kleine Butterflöckchen verteilen.

Schritt12

Für ca. 15 min. in die mittlere Schiene des Backofens schieben. appetitlich überbacken.

Rezeptart: Gemüsegerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-schinken-roellchen-auflauf-gratiniert/>