



Vorspeise oder Hauptgang

Überbackene Spargeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg	Spargel
200 gr	gekochter Schinken
200 gr	Dörrfleisch oder Speck
200 gr	geriebener Käse (Emmentaler)
1 Ecke	Schmelzkäse mit Kräutern
1 Becher	Crème fraîche
1 Becher	Rahm
1	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
	Paniermehl

Zubereitung:

Spargel, Kochschinken, Dörrfleisch
oder Speckscheiben

Den gekochten Spargel (ca. 4 Stangen) in Kochschinken rollen, mit Dörrfleisch oder Speckscheiben umwickeln, in eine gebutterte feuerfeste Form (mit Semmelbröseln ausgestreut) geben.

Crème fraîche, Rahm, Schmelzkäse,
Salz und Pfeffer, Knoblauchzehe, ge-
riebener Käse

Crème fraîche, Rahm, Schmelzkäse, Salz, Pfeffer a. d. Mühle und die zerdrückte Knoblauchzehe verrühren und darüber gießen, mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Bei 175 ° im Backofen 25 - 30 Minuten backen..