

Spargelröllchen

mit gewürzter Sahne überbacken



Für 4 Personen:

ca. 750g Spargel für Bordküche aus der Dose od. Glas

ca. 200g gekochter Schinken

ca. 200g roher Schinken

250g Sahne

Butter

1/8 l Sahne

Salz, Pfeffer, Paprika, Curry und ein wenig Muskat

Vorbereitungen:

Spargel kochen oder Dose abgießen,

Schinken auflegen und je 2 – 3 Stangen Spargel einrollen,

eine Auflaufform gut ausbuttern,

die Schinkenröllchen abwechselnd, 1 x roh, 1 x gekochter Schinken, hineinlegen,

ohne weiteres übereinander und mit Butterflocken bestreuen.

Zubereitung:

Rohr auf 200° vorheizen und Spargel darin ca. 5 Min. anbacken,

in der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen – kurz bevor sie richtig steif ist
mit den oben angegebenen Gewürzen würzen.

In der Bordküche verwende ich einfach flüssig H-Sahne.

Die geschlagene Sahne auf die Röllchen verstreichen und dann weitere 10 Min.
überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

(Bordküche 20 Min. ergibt keine so schöne Kruste da hier nur Unterhitze vorhanden ist)

Beilage: Reis

•**Zubereitungszeit:** Ca. 3/4 Stunde