

Spargel-Schinkenröllchen aus dem Ofen

Zutaten (für 10 Stück):

- 10 Stangen weißer Spargel
- 10 Cocktailtomaten
- 150 g Parmesan
- alternativ: alter Deichlääse oder Bergkäse
- 10 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 200 ml Sahne
- Olivenöl
- 5 Stangen Frühlingszwiebeln
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 5 Zweige Rosmarin
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Spargel schälen und die angetrockneten Schnittenden entfernen. Etwa 6-7 Minuten knackig und bissfest kochen. Danach auf ein Küchentuch legen und trocken tupfen. Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Den Käse reiben. Wer mag, kann den Parmesan durch eine andere feste Käsesorte ersetzen oder mehrere Käsesorten mischen.

Die Schinkenscheiben auslegen und jeweils 1 Spargelstange darin einrollen. Die Röllchen auf ein Backblech legen. Sahne über die Röllchen gießen, den geriebenen Käse darauf verteilen und die Tomaten darüber streuen. Alles mit Olivenöl oder brauner Butter beträufeln.

Oberhitzengrill des Ofens auf höchste Stufe stellen. Den Spargel etwa 5-6 Minuten gratinieren, bis der Käse zerläuft und die Sahne leicht stockt.

In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Rosmarin putzen/waschen und sehr fein hacken. Die Spargelröllchen aus dem Ofen nehmen, etwas salzen und mit den Kräutern und frisch gemörsertem Pfeffer bestreuen. Feinster Spargelgenuss, auch kalt sehr lecker.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 06.06.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen