

Spargel á la Provence bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1500 gr weißen Spargel, 250 gr gekochten Schinken, 2 Becher Bresso-Käse Kräuter der Provence, 2 Becher Sahne, 1 Päckchen Scheibletten-Käse, Salz, Pfeffer, Butter, Zucker.

Die Vorbereitungen:

Spargel wie gewohnt schälen. In einem Topf mit Wasser, Salz, Butter und Zucker garen.

Die Zubereitung:

Dann die Schinkenscheiben ausbreiten, je eine Scheibe Scheibletten-Käse und 2 Spargel-Stangen darauf geben. Zu Röllchen zusammen legen evtl. mit Zahnstocher fixieren. Sahne in einer Pfanne erhitzen u. den Bresso darin auflösen, die Röllchen ca. 8 Minuten darin erhitzen. Ggf. mit etwas Mondamin binden.

Dazu neue Kartoffeln mit Petersilie.