

## Frischer Spargel mit Schinken gratiniert

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 kg frischer weißer Spargel
- 300 g Kochschinken
- 50 g geriebener Käse (Emmentaler/Gouda)
- 100 g Butter
- 30 g Mehl
- 1 Eigelb
- 250 ml Brühe (Spargelwasser)
- Zucker und Muskat
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen mit 2 EL Butter in kochendes, leicht gezuckertes Salzwasser geben und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend abgießen und den Sud aufheben.

Für die Soße die restliche Butter in einem Topf erhitzen und Mehl darin hell anschwitzen. Den heißen Spargelsud unter ständigem Rühren angießen und 5 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Soße mit dem Eigelb legieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Spargel in die Schinkenscheiben einrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Die Soße darüber gießen, mit dem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad Ober- und Unterhitze 20 Minuten überbacken.

Die fertigen Röllchen mit Petersilie bestreuen und Baguette dazu reichen.

Guten Appetit!

