



Frühlingsleichte Spargelröllchen



2 Portion(en) Vorbereitungszeit : 25 Min. Zubereitungszeit 25 Min.

Zutaten

- 12 weiße Spargelstangen
- 1 Prise Zucker
- 120 g gekochter Schinken (4 Scheiben)
- 2 TL gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Spargelcreme Suppe
- 50 ml Rama Cremefine zum Kochen 15%
- 50 g geriebener Käse (z. B. Gouda)

Zubereitung

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden. In ungesalzenem Wasser mit 1 Prise Zucker 15 - 20 Minuten kochen. Spargel abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. Oder Spargel aus dem Glas abtropfen lassen.
 2. Schinkenscheiben mit je 1/2 TL Kräuter bestreuen, jeweils 3 Spargelstangen darauf legen und einrollen. Spargel-Schinken-Röllchen nebeneinander in eine Auflaufform legen.
 3. Beutelinhalt Feinschmecker Spargelcreme Suppe in 1/4 l (250 ml) kaltes Spargelkochwasser und Cremefine einrühren, unter Rühren aufkochen. Sauce über die Röllchen gießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20 - 25 Minuten überbacken.
- Statt Petersilie oder Schnittlauch gehackten Bärlauch oder gewürfelte Tomate verwenden.