

Grüne Spargeln im Schinkenmantel



Zutaten für ca. 8 Personen:

1 kg	grüne Spargeln
3 lt	Kochwasser
1 EL	Salz
1 EL	Zucker
1 EL	Essig
8	Scheiben Schinken
1 dl	Vollrahm
100 gr	Reibkäse

Zubereitung:

Spargelstangen je nach Zähigkeit leicht kürzen, allenfalls die Oberfläche leicht abschaben und im kalten Wasser ablegen.

Die Spargelstangen dann während etwa 30 min in kochendem Salzwasser weichkochen. Essig, Zucker und Salz werden zum Kochwasser gegeben.

Spargeln halbieren und in die Schinkenscheiben einrollen. Diese Rollen in eine Gratinform schichten mit etwas Spargelwasser auffüllen, den Reibkäse darüber streuen und mit dem Rahm beträufeln.

Diese nun im Ofen bei 180°C etwas gratinieren.

Als Saucen sind geeignet:

Buttersauce, Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Vinaigrette, Avocado-Mayonnaise oder allenfalls auch nur geschmolzene Butter.

Noch ein Tipp der Grossmutter:

Das Kochwasser und eventuelle Abschnitte können für eine Suppe weiter verwendet werden!