

Spargelröllchen auf Toast

H.M.Sauer und M. Löffler, 28.6.2016

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ 500 g weißer Spargel, frisch, nicht zu dick
- ◆ 4 große Scheiben Kochschinken
- ◆ 4 Scheiben Weizen-Toastbrot
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ ½ EL Mehl
- ◆ 0,1 l Milch
- ◆ 50 g geriebener, würziger Hartkäse
- ◆ 4 Scheiben Gouda
- ◆ 1 TL Knoblauchöl
- ◆ Salz, Pfeffer

Den frischen Spargel schälen und in einem Topf Wasser weichgaren. Abkühlen lassen. Die Stangen nun halbieren.

In einer kleinen Kasserole 2 EL Butter schmelzen. Das Mehl darin auflösen und esslöffelweise mit der Milch ablöschen, so dass eine nicht zu dünne Bechamell entsteht. Den geriebenen Hartkäse darin schmelzen, salzen und pfeffern, das Knoblauchöl hinzufügen und alles glattrühren.

Toaste mit Butter bestreichen. Die Schinkenscheiben in 2 längliche Streifen teilen. In jeden der Streifen 2 oder 3 halbe Spargelstangen (je nach Menge) und 1 EL der Käsebechamellsoße einrollen.

Die Röllchen werden nun auf die Toastscheiben verteilt und mit einer Scheibe Gouda bedeckt. Bei 175 °C etwa 15 Minuten (bei Umluft) knusprig backen, wobei der Käse schmelzen und leicht bräunen soll. Fertig! Heiß zu einem Weißwein servieren.



Spargelröllchen auf Toast sind ein feines Abendessen und eine schöne Abwechslung in der Spargelsaison. Durch die Schinkenhülle und die mit eingerollte Portion Bechamellsoße bleibt der Spargel auch beim Überbacken schön saftig.