

Spargel im Schinkenmantel überbacken mit Schnittlauchsoße



Zutaten:	Zubereitung:
1 kg Spargel	schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker und etwas Zitrone 10 Minuten al dente kochen. Mit
200 g gekochten Schinken	immer 2-3 Spargelstangen mit einer Scheibe Schinken umwickeln und in eine Raine legen.
2 Eßl Butter	in einem Topf schmelzen lassen
3 Eßl Mehl	darüber streuen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Zu einer hellen Mehlschwitze abbrennen.
1/2 Liter Gemüsebrühe	langsam zugießen und mit dem Schneebesen die Mehlschwitze glatt aufrühren.

½ Liter Milch	unterrühren und 5 Min aufkochen lassen, bis die Soße andickt. Mit
Salz, Pfeffer	abschmecken.
50 ml Sahne	die Soße verfeinern.
1 großer Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden und unter die Soße heben. Die Soße über den Spargel gießen.
100 g geriebener Emmentaler	darüber streuen.

Temperatur:	200 Grad Umluft mit Grillfunktion
Backzeit:	10 Minuten überbacken

Dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelwürfel in Gemüsebrühe gekocht servieren.