

Spargel im San Daniele-Mantel



Zutaten für zwei Personen:

6 Spargelstangen
1 EL Salz pro Liter Wasser
1/2 EL Zucker pro Liter Wasser
1 Zitronenscheibe
1 Becher Schmand, ersatzweise 3 gehäufte EL saure Sahne und 1 gehäufter EL Crème fraîche
50 g Reibekäse, vorzugsweise Gruyere
6 Scheiben dünn geschnittener San Daniele Schinken
Parmesan am Stück

1. Spargelstangen großzügig schälen, die Enden abschneiden.

2. Spargel in Salzwasser mit Zucker und Zitronenscheibe 12-13 Minuten kochen.

3. Den Schmand mit geriebenem Gruyere vermengen. Zwei bis drei Schinkenscheiben auf einem Arbeitsbrett leicht überlappend auslegen, mit etwas von dem Gemisch einstreichen. Spargelstangen (drei pro Portion) auflegen und die Schinkenscheiben einschlagen. Eventuell noch mit einer weiteren Scheibe stärker bedecken.

4. Die Päckchen mit etwas fein gehobeltem Parmesan bestreuen.

5. Backofen auf 200° vorheizen, die Päckchen in eine ofenfeste Form legen und insgesamt 8-10 Minuten überbacken.

Hinweise:

Ein sehr ansprechendes Gericht. Der würzige San Daniele Schinken passt wunderbar zu dem Spargel.

Für eine Vorspeise nur eine oder zwei Spargelstangen pro Portion nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Vorspeisen, Spargel, Schinken, international

Rezeptanregung: Klaus B.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 17.01.2023