



Spargelröllchen mit Schinken

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

375 g grüner Spargel	4 Tomaten
375 g weißer Spargel	Salz & Pfeffer
10-12 Scheiben	150 g Mozzarella
gekochter Schinken	Butter für die Form



Zubereitung

Eine Auflaufform mit Butter einfetten

Den Backofen auf 220 Grad C vorheizen

Jeweils 3 Stangen grünen bzw. weißen Spargel auf 1 Scheibe Schinken legen und aufrollen

Die Schinken-Spargel-Röllchen nebeneinander in die Auflaufform legen

Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und die Haut abziehen

Tomaten in Würfel schneiden und ebenfalls in die Auflaufform legen

Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden

Die Spargelröllchen damit belegen

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. überbacken

Lindchen
schmeckt