

Spargel-Röllchen

Zutaten (Für 4 Personen):

18 Stangen Spargel
18 Lasagneplatten
18 Scheiben Kochschinken (ca. 500g)
Mehl
200ml Sahne
Semmelbrösel
Gouda
Butter
Salz und Zucker

Zubereitung:

Die Lasagneplatten kurz in Salzwasser biegsam kochen. Den Spargel schälen und zu dem Salzwasser Zucker geben und darin den Spargel kochen. Auf jede Nudelplatte 1 Stange Spargel legen und einrollen. Die Röllchen in eine Auflaufform geben. Butter auflösen und mit Mehl, Spargelwasser und Sahne zu einer Soße verrühren. Mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken. Die Soße über die Röllchen geben und bei 200°C erst 10 Minuten backen. Dann ein paar Semmelbrösel, Käse und Butter darauf verteilen und weitere 10-15 Minuten backen.

