

Überbackene Spargel-Schinkenrollen



Zutaten:

1.000 g weißer Spargel
900 g Wasser
1 TL Salz
350 g Schinken, in Scheiben geschnitten
60 g Butter und etwas mehr zum Ausfetten der Auflaufform
60 g Mehl
600 g Spargelsud
2 Eidotter
Salz, Pfeffer, Muskat
70 g Käse (siehe Tipp)

Zubereitung:

1. Spargel schälen, in den Varoma legen, Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **15 - 20 Min./Varoma/Stufe 1** garen (je nach Dicke der Stangen).
2. Jeweils 2 Spargelstangen mit Schinken einrollen und in eine gefettete Auflaufform legen.
3. Mixtopf leeren, dabei den Spargelsud auffangen.
4. Butter in den Mixtopf geben und **2 Min./100°/ Stufe 1** erhitzen.
5. Mehl zugeben und **3 Min./100°/Stufe 2** rühren, dann den Spargelsud dazugeben und **7 Min./90°/Stufe 3** erhitzen (beim TM6 kann man anstatt diesem Schritt sehr gut den **Modus Eindicken** verwenden).
6. Eidotter, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben, **20 Sek./Stufe 3** unterrühren und abschmecken.
7. Diese Sauce über die Spargelrollen geben und mit geriebenem Käse bestreuen.
8. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° ca. 25 - 30 Minuten überbacken.

Tipps:

Du kannst entweder gekauften geriebenen Käse verwenden, oder diesen auch ganz einfach selbst zerkleinern (am Besten noch bevor Du mit dem 1. Schritt startest, und dann einfach umfüllen). Verwende dazu entweder den Modus Zerkleinern oder je nach Käse ungefähr **8 Sek./Stufe 5**.

Wenn Du als Beilage gern Kartoffeln möchtest, dann kannst Du diese schälen, in Stücke schneiden und im Thermomix dämpfen, während der Spargel im Rohr ist. Gib dazu 500 g Wasser in den Mixtopf, die Kartoffelstücke ins Garkorbchen und dämpfe diese ca. **25 Min./Varoma/Stufe 1**.