



Spargelrollen

Vor- und zubereiten: ca. **40 Min.**
Gratinieren: ca. **25 Min.**

Person: 355 kcal, F 16 g, Kh 29 g, E 24 g

Zutaten

für 2 Personen

Salzwasser, siedend

0.5 kg grüne **Spargeln**

~~200 g Frühkartoffeln, längs geviertelt~~

~~0.5 EL Olivenöl~~

~~0.13 TL Salz~~

125 g **Schinken** (ca. 8 Tranchen)

1 dl **Milch** *1.25 dl Vollkorn*

1 **Eier**

0.25 TL **Salz**

0.5 Bund **Schnittlauch**, fein geschnitten

Butterflöckli

50 g Parmesan

Zubereitung

1. Spargeln im Salzwasser je nach Dicke 4–8 Min. knapp weich kochen, abtropfen, trockentupfen.
2. Kartoffeln mit Öl und Salz mischen, auf die Hälfte eines mit Backpapier belegten Bleches legen.
3. Je drei Spargeln mit einer Tranche Schinken umwickeln, in die vorbereitete Form legen.
4. Milch, Eier, Salz und Schnittlauch gut verrühren, über die Spargeln giessen, Butterflöckli auf dem Schinken verteilen. Form neben die Kartoffeln auf das Blech stellen.

Form: Für eine ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.