

## Gratinierte Spargelröllchen



ProPoints™ Wert: 10

Portionen: 4

Probieren Sie auch  
mit Lachschnitten

### Zutaten

2 Prisen Salz  
1 Messerspitze Muskatnuss  
2 TL Pflanzenmargarine, halbfett  
4 Eier (Größe M)  
70 Gramm geriebener Käse 30 % Fett i.Tr.)  
4 Scheiben gekochter Schinken  
1 Prise Zucker  
2 Prisen schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)  
200 g saure Sahne  
8 Scheiben Weißbrot (à 30 g)  
100 ml Milch (1,5 % Fett)  
500 Gramm grüner Spargel

### Zubereitung

- Den Spargel gründlich waschen, die unteren Enden etwa 1 cm breit abschneiden und die Stangen im unteren Viertel schälen.
- In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Etwas Salz, eine Prise Zucker und etwas Butter dazugeben. Den Spargel darin 8 Minuten kochen.
- Inzwischen die Weißbrotscheiben entrinden und mit einem Nudelholz etwas flach drücken. Die Schinkenscheiben halbieren.
- Die Eier mit der Sahne und der Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Weißbrotscheiben durch die Eier-Milch ziehen.
- Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C; Gas Stufe 3) vorheizen. Eine flache, eckige Auflaufform (etwa 20x30 cm) mit der restlichen Butter einfetten.
- Auf jede Weißbrotscheibe eine Scheibe Schinken legen. Dann 3 bis 4 Stangen Spargel darauf geben, die Scheiben aufrollen und dicht nebeneinander in die Auflaufform setzen.
- Das Ganze mit der restlichen Eiermilch begießen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.