

Spargelschmaus „Prandtauer“

Für 4 Personen

20 halbe Schinkenscheiben
20 dicke Stangen grüner Spargel
1 EL Butter
Muskatnuss
(1 Eidotter)
Salz
geriebener Parmesan
1 Becher Crème fraîche

Hauptspeise

Die Spargelstangen wenn nötig im unteren Drittel schälen und kurz in Salzwasser oder über Dunst garen. Die Stangen herausnehmen und jeweils 1/3 vom unteren Ende abschneiden. Diese kleinen Stücke zusammen mit Butter, Muskatnuss, Crème fraîche zu einer geschmeidigen Sauce mixen (eventuell mit Eidotter legieren). Die restlichen Spargelstangen mit den Schinkenscheiben umwickeln.

Eine feuerfeste Form gut mit Butter bestreichen und die umwickelten Spargelstangen einordnen. Mit der Spargelsauce überziehen und mit Parmesan bestreuen.

Ungefähr 15 Min. bei 220 Grad im vorgeheizten Backrohr überbacken.

Rezept: Familie Atzwanger

