

Italienische Rezepte

Grünspargel mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Vorspeise

500 g Grünspargel
10 g Butter
1 Teel. Zucker
Fett für die Form
Salz

100 g Parmaschinken
Pfeffer, frisch gem.
150 g Mozzarella
1 Bund Schnittlauch

Den Grünspargel waschen, evtl. an den Stielansätzen putzen, mit der Butter und dem Zucker in kochendes Salzwasser geben, etwa 15 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 darin garen. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen dann in eine eingefettete, flache Auflaufform legen. Schinken über die Mitte der Spargelstangen legen. Pfeffer darüber mahlen. Mozzarella in nicht zu dünne Scheiben schneiden über den Schinken legen und im Backofen überbacken.

Schaltung:

200-220°, Ober- und Unterhitze, 2. Schiebeleiste von unten) 20 - 25 170-190°, Umluftbackofen, laut Herstellerangabe einschieben) Minuten Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor dem Servieren über den Käse streuen.
Überbackenen Grünspargel mit Baguette reichen.