

Italienische Rezepte

Grünpargel mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Vorspeise

500 g	Grünpargel	100 g	Parmaschinken
10 g	Butter		Pfeffer, frisch gem.
1 Teel.	Zucker	150 g	Mozzarella
	Fett für die Form	1 Bund	Schnittlauch
	Salz		

Den Grünpargel 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 de 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 Grünpargel mit Baguette reichen.