Nah&Frisch



Maggi Professional

Spargel im Schlafrock mit Zitronen-Buttersauce

Hauptspeise Vegetarisch

Zubereitung

Spargel waschen, schälen und in Salzwasser, dem eine Prise Zucker und 1 EL Butter zugesetzt wurde, je nach Dicke ca. 10 – 15 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen, mit je einer Scheibe Schinken umwickeln und in ein Blatt Strudelteig einwickeln. 20g Butter zerlassen und den Strudelteig damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (ca. 180°C Umluft) goldbraun ausbacken. Zitronen Butter Sauce nach Packungsanleitung zubereiten, eventuell mit einer Prise Zucker abschmecken und zum Spargel servieren

Zutaten

- 9 Stk. Spargel
- 9 Stk. Strudelblätter
- 9 Blätter Kochschinken
- 120 g Butter
- 1 Pkg. Maggi Zitronen-Buttersauce
- Salz, Zucker