Schinken-Spargel-Röllchen mit Tomaten-Basilikum-Hollandaise

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 680 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 90 g Butter
- 100 g Tomaten
- 4 Stängel Basilikum
- 160 g Parmaschinken
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Spargel waschen und schälen. In einem Topf 500 ml Wasser mit etwas Salz, Zucker und 20 g Butter zum Kochen bringen. Den Spargel darin ca. 10-12 Min. bissfest garen. Herausnehmen und kalt abschrecken.
3. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.
4. Parmaschinken ausbreiten. Jeweils zwei Spargelstangen auf eine Scheibe Parmaschinken legen, einrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.
5. In einem Topf 180 ml kaltes Wasser mit Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. 70 g Butter mit dem Schneebesen unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Tomatenwürfel und Basilikum zugeben. Die Sauce über die Spargelröllchen gießen. Im Backofen ca. 10 Min. überbacken. Dazu schmecken Butterkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	586 kcal
Fett	47 g
Protein	23 g

40 Minuten

2 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de