



## Spargel Röllchen mit Tomaten und Rucola

### Zutaten

- 150 g Cocktailtomaten
- 50 g Rucola
- 500 g weißer Spargel
- 4 Slightly leveled tablespoons Schinken, gekocht
- 150 ml Wasser
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spargel Schinken-Röllchen
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.
3. Spargel waschen und schälen. Mit Schinken umwickeln und in eine Auflaufform legen.
4. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Fix für Spargel Schinken-Röllchen einrühren und kurz aufkochen lassen. Soße über den Spargel geben.
5. Mit Aluminiumfolie abdecken und im Backofen ca. 30 Min. backen.
6. Aluminiumfolie entfernen. Cocktailtomaten auf dem Gratin verteilen. Mit Parmesan bestreuen. Weitere 20 Min. backen. Mit Rucola bestreut servieren.

### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 19 g     |
| Energie       | 622 kcal |
| Fett          | 44 g     |
| Protein       | 37 g     |

🕒 60 Minuten

⊕ 2 Portionen