

# Spargelröllchen aus dem Ofen



## Zutaten:

Spargel bissfest gegart oder aus dem Glas  
Schinkenaufschnitt  
Käseaufschnitt (große Scheiben halbieren)  
Parmesan

evtl. frischer Schnittlauch



*Schinkenaufschnitt und –käse bringen leckere Abwechslung rein.*

Schinkenscheibe (sollte größer sein, wie die Käsescheibe) auf eine Käsescheibe legen, 3 Stangen Spargel (ca. 10 cm lang) drauf legen. Das ganze zusammenrollen und mit einem Rouladenspieß feststecken.

Den Ofen kurz auf höchster Stufe Grill vorheizen. Die Röllchen auf der obersten Schiene überbacken. Aber aufpassen, die werden schnell braun!

Anschließend mit Parmesan bestreuen.

Evtl. noch frisch geschnittenen Schnittlauch drüber geben.

Passt gut zu Schweinefilet/Schnitzel in Sahne-Butter-Soße oder einfach zur Brotzeit oder auch zum Brunch.

