



Schinken-Spargel-Pfännchen

(für 4 Personen)

10 dünnere Stangen
weißer Spargel
1 EL Butter
2 TL Zucker, Salz
2 Orangen

10 große Scheiben luftgetrockneter Schinken
200 g Mozzarella
1 Handvoll Basilikumblättchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Den Spargel schälen und putzen. Inzwischen 2 l Wasser mit Butter, Zucker und 1 TL Salz aufkochen lassen. Spargel darin je nach Dicke in 12 – 14 Min. garen.

Inzwischen Orangen großzügig schälen. Fruchtfleits aus den Trennhäuten schneiden. Schinkenscheiben quer halbieren. Den Spargel abgießen und leicht abkühlen lassen. Die Spargelstangen jeweils dritteln. Die Drittel nebeneinander mit je 1 Orangenfilet auf 1 Schinkenscheibe legen und einrollen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Röllchen und Käse auf Tellern anrichten. Das Raclettegerät vorheizen.

Je 1 Schinkenröllchen in ein kleines Pfännchen legen und 4 – 5 Min. backen. Mit Mozzarella belegen und überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist. Mit Basilikum garnieren.

