

# **Spargel im Schinkenmantel**

## **Zutaten**

1 kg weißer Spargel  
75 g Butter  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
knapp 250 ml Wasser  
400 g roher Schinken (in dünnen Scheiben)  
Butter zum Einfetten  
100 g geriebener Emmentaler

## **Zubereitung**

Spargel waschen und schälen. Butter im Topf erhitzen. Spargel dazulegen und mit Salz, Zucker und Muskat würzen. Wasser übergießen und zugedeckt ca. 30 min. garen. Spargel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und jeweils 3 Stangen mit einer Scheibe Schinken umwickeln.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Schinkenrollen einlegen. Mit Käse bestreuen und pfeffern. Restliche Butter auslassen und über den Käse tröpfeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° ca. 15 min. backen.