

Schinkenspargelröllchen mit Kartoffeln aus dem Ofen und Sauce Hollandaise



Zutaten

- 14–16 Stangen Spargel (weiß oder grün)
- 7 Scheiben Kochschinken
- 600 g Kartoffeln
- 2 Packungen Sauce Hollandaise
- Reibekäse nach Belieben
- Petersilie oder Schnittlauch
- Salz & etwas Zucker

Zubereitung

- Spargel (weiß schälen) in Salzwasser mit etwas Zucker 8–10 Min. vorkochen
- Kartoffeln schälen, würfeln und vorkochen
- Je 2 Spargelstangen in 1 Scheibe Schinken einrollen
- Röllchen und Kartoffeln auf ein Blech legen
- Mit Sauce Hollandaise übergießen
- Mit Käse bestreuen
- Im Ofen backen:
- 220 °C (Ofenstein) oder 180–200 °C (Blech)
- 20–30 Minuten
- Mit Kräutern bestreuen & servieren