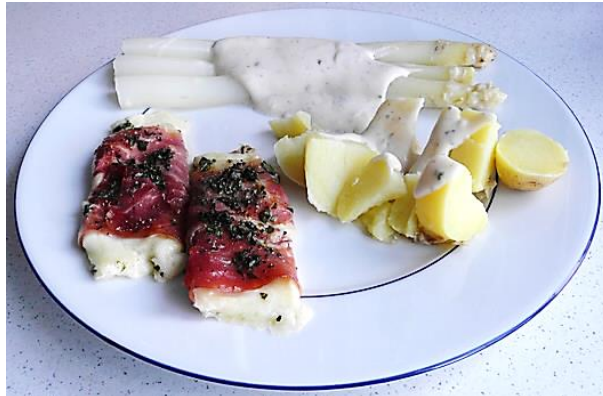


Spargel mit Mascarponesauce

Zutaten für 2 – 3 Personen:

1 kg Spargel
700 g Kartoffeln
300 ml Geflügelfond
200 g Mascarpone
1 Limette
1 EL Speisestärke
2 Kugeln Mozzarella
8 Scheiben Serrano-Schinken
Basilikumblätter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Spargel und Kartoffeln wie gewohnt kochen.
- Mozzarella in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden.
- Je eine Scheibe Mozzarella auf eine Schinkenscheibe legen.
- Auf die Käsescheiben ein bis zwei Basilikumblätter legen.
- Schinken um den Käse zu einem Päckchen wickeln.
- Päckchen in eine gefettete Auflaufform legen.
- Ein EL Basilikumblätter fein hacken.
- Gehackte Blättchen auf die Päckchen verteilen.
- Salzen und Pfeffern.
- Bei 220° C im Backofen gratinieren, bis der Käse leicht angeschmolzen ist.
- Für die Sauce Speisestärke mit etwas Fond anrühren.
- Geflügelfond, Mascarpone und Saft der Limette verrühren.
- In einem Topf erhitzen.
- Angerührte Speisestärke unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Spargel, Kartoffeln und Schinkenpäckchen auf Tellern anrichten.
- Die Mascarponesauce dazu reichen.