

Spargelröllchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Schinken, 2 große Gläser Spargel, 1 kleines Glas Champignons, 2 Tomaten, 100 ml Tomatenmark, 100 gr Emmentaler Käse, 150 gr Joghurt, Salz, etwas Paprika und Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Tomaten in Würfel schneiden und jeweils ca. 3-4 Spargelstangen in den Schinken eindrehen. 2 Scheiben Schinken in kleine Würfel schneiden. Restliche Spargelstangen in Stücke schneiden. Die Spargelröllchen in eine feuerfeste Form legen.

Die Zubereitung:

Tomaten, Schinken, Spargelstücke und Champignons in einen Topf mit etwas Öl kurz anbraten und mit den Gewürzen abschmecken. Mit dem Tomatenmark aufgießen und den Joghurt hinzugeben. Kurz aufkochen lassen. Jetzt das Ganze über die Spargelröllchen gießen und mit Käse bedecken ca. 10 Minuten bei 200° im Ofen backen.