

SPARGELCORDONBLEU

mit Kartoffelsalat

Auf unserem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 25 Min | Backzeit 40 Min



So wird's gemacht:

Wasser in den Mixtopf geben und 5 Min/Varoma/Stufe 1 erwärmen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln und den Spargel schälen, Kartoffeln in dünnen Scheiben in den Varoma, Spargel in Varoma Einlegeboden geben, mit Salz und Zucker würzen, Blutterflocken darauf verteilen und 25 Min/Varoma/Stufe 1 garen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Käsescheiben auf den Schinken legen und mit je 3 Stangen Spargel einrollen, mit Mehl, verquirltem Ei und den Semmelbrösel panieren und auf den gut eingefetteten James legen. Butterschmalz im Backofen schmelzen und die Spargelrollen damit einpinseln. Den großen Ofenzauberer ca 40 Min in den Backofen geben, ggf wenden.

In der Zwischenzeit die Gurke hobeln, Kartoffelscheiben und Gewürze dazugeben, vermischen und Kartoffelsalat abschmecken.

Kartoffelsalat zusammen mit Spargelcordonbleu servieren.

ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 24 Stangen Spargel
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 30 g Butter
- 750 g Kartoffeln
- 8 Scheiben Schinken
- 8 Scheiben Käse
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 80 g Butterschmalz
- 1 Gurke
- 3 EL Essig Essenz
- 2 EL Öl
- 2 TL Suppenpulver
- Salz, Pfeffer
- etwas Zucker

Gutes Gelingen, Deine Melli