



Schinkenrollen auf

Champignons

600 g Champignons
1 Essl. Butter
1 mittl. Zwiebel, fein gehackt
1 Essl. Peterli, fein gehackt
12 Scheiben Schinken
1 Essl. Ketchup oder Senf
2 dl Halbrahm
1 Essl. Fleischextrakt
1 Essl. Paniermehl
5 Essl. gerieb. Sbrinz
Salz, Pfeffer Oregano

Die Champignons abspülen, in Scheiben schneiden, mit Zwiebel und Peterli in der Butter 5 Min. dünsten; mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen und in die bebutterte Gratinform geben. Schinkenrollen auslegen mit Senf oder, nach besonderem Gusto, mit Ketchup bestreichen, aufrollen und auf die Pilze legen. Rahm erwärmen, Fleischextrakt darin auflösen, Gewürze dazugeben. Den Rahm über die Schinkenrollen träufeln. Paniermehl und Käse darüber streuen.

Spargeln

2 Bund Spargeln oder
2 mittlere Büchsen Spargeln
1 Essl. Butter
1 Teel. Zitronensaft
12 Scheiben Schinken
1 Essl. Ketchup oder Senf
2 dl Halbrahm
1 Essl. Fleischextrakt
1 Essl. Paniermehl
5 Essl. gerieb. Sbrinz
Salz, Pfeffer Oregano

Spargeln schälen, Enden großzügig abschneiden, in Salzwasser mit Butter und Zitronensaft ca. 20 Min. kochen. Aus dem Sud nehmen. - Büchsen-spargeln lediglich abtropfen lassen - in die bebutterte Gratinform geben. Schinkenrollen auslegen mit Senf oder Ketchup bestreichen, aufrollen und auf die Spargeln geben. Rahm mit Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, Oregano erwärmen, über die Schinkenrollen träufeln. Paniermehl und Käse darüber streuen.

Backen: Im auf 200 °C Vorgeheizten Ofen während ca. 15 Min.

Reichlich grünen Salat dazu servieren und falls es etwas "happiger" sein darf, neue Bratkartoffeln oder Trockenreis,