

# Spargel mit Rehschinken und überbackenen Käse

Den Frühling soll man in jeder Hinsicht genießen - zum Beispiel mit diesem tollen Rezept für feinen Spargel mit Rehschinken und überbackenen Käse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

4 Scheiben	<a href="#">Schwarzbrot</a>
210 g	<a href="#">Spargel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	Zitrone
16 Scheiben	Rehschinken
2 Handvoll	Bergkäse (gerieben)
1 Schuss	Olivenöl

## Für die Sauce

2 EL	<a href="#">Butter</a>
40 g	Mehl
60 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Oregano

## Zubereitung

1. Zunächst für den **Spargel mit Rehschinken und überbackenen Käse**, den Spargel im leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser mit wenig Butter und Zitrone etwa 15 Minuten weichkochen, danach durchsieben und auf die Schwarzbrotstücken geben.
2. Anschließend die Sauce zubereiten. Dazu die Butter durch Hitze schmelzen, Mehl unterrühren und mit Milch aufkochen. Danach mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano abschmecken.
3. Als nächstes die Sauce über das Brot mit Spargel gießen, Rehschinkenscheiben darüberlegen und mit dem geriebenen Käse bestäuben. Danach die Brote in eine mit Butter ausgestrichene Form geben und im Rohr bei 180°C etwa 10 Minuten überbacken.

## Tipp

Zu dem Spargel mit Rehschinken und überbackenen Käse empfehlen wir Preiselbeeren.