

# Gabriellas Salatsauce



## PASTA SPARGELRÖLLCHEN MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

**1 kg grüner Spargel, Salz, 8 Lasagneplatten, 8 Scheiben Parma Schinken, frischen geriebenen Parmesan-Käse, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.**

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum kochen bringen. Nach dem Aufkochen die Lasagneplatten einzeln ins Wasser geben. Ca. 4-5 Min. kochen lassen. Dann die Lasagne herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Anschließend die Lasagneplatten auf einem Geschirrtuch einzeln auslegen, gut abtropfen lassen bzw. trocken tupfen. Die Platten sind jetzt weich und elastisch und lassen sich für das Rezept gut aufrollen. Das Salzwasser wieder kurz zum Kochen bringen und parallel einen extra Spargeltopf mit Salz zum Kochen bringen und den Spargel bei geringer Hitze etwa 4 Minuten kochen lassen. Der Spargel sollte noch bissfest, aber nicht zu weich sein.

Anschließend auf die trocken getupften Lasagneplatten je eine Scheibe Schinken und 3-4 Spargelstangen einrollen und in eine mit etwas Öl eingefettete Auflaufform legen. Den Parmesan-Käse (nicht allzu viel) leicht über die Lasagne/Spargelröllchen verteilen und die Auflaufform für ca.10 Min.in den vorgeheizten Backofen bei 200°C in den mittleren Einschub geben.

Danach (bei ausgeschaltetem Backofen – Restwärme nutzen) Gabriellas Salatsauce über den Auflauf geben und für ein paar weitere Minuten in den Backofen geben. Die Sauce sollte nur leicht erwärmt / lauwarm sein.

GABRIELLAS  
SAUCEN  
MANUFAKTUR

Gabriella Claus  
Burg Gudenuau 1  
Vorbürg 2  
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16  
F: 0221 38 20 22  
info@gabriellas.de  
www.gabriellas.de

