



REZEPT
DES MONATS

**Spargel im
Schinkenmantel
mit Parmesandip**

Zutaten für 4 Personen

1	Bund grüner Spargel
50 g	Parmesan
40 g	getrocknete Tomaten
150 g	Schmand
1 EL	Tomatenmark
14	Scheiben Parmaschinken
etwas	frischer Basilikum
Salz, Pfeffer und Olivenöl	

Zubereitung

- In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Spargel waschen und holzige Enden entfernen. Im kochenden Salzwasser einige Minuten bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- Parmesan reiben. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Basilikum-Blättchen abzupfen und klein hacken. In einer Schüssel Schmand mit Parmesan, Tomatenmark, Basilikum und Tomaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Spargelstangen jeweils mit einer Schinkenscheibe umwickeln. In einer Pfanne mit etwas Öl oder auf dem Grill Spargelstangen etwa 5 Minuten rundherum knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.

Guten
Appetit!