

## Gerollte Schinken-Spargel

Ein wunderbar einfaches Hors d'Oeuvres, das beeindruckt.

Zutaten für 4 Personen

1 Pfund grüner Spargel  
500 g Schinken oder Rohschinken  
2 EL Olivenöl  
Salz und schwarzer Pfeffer

Die Spargeln im unteren Drittel abrüsten und die Enden abschneiden. Je um zwei Spargeln eine Scheibe Schinken wickeln.

Die Spitzen der Spargeln in Olivenöl tauchen, damit sie nicht verbrennen.

Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

In einer Grillpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze 6 – 8 Minuten grillieren. Dabei einmal wenden. Der Schinken soll knusprig und der Spargel weich sein.

**Weintipp:** Dazu passt ein Schaumwein – Champagner, Crémant, Sekt, Prosecco oder Cava. Die Säure bindet das Fett vom Schinken und die Frucht verbindet sich schön mit der relativ schwierigen Spargel.

**Aus unserem Sortiment:**  
Prosecco San Simone brut oder Julius blanc de noir Valais (Jahrgangsschaumwein)