

Rezept

# Schinken-Spargel-Pfännchen

Ein Rezept von Schinken-Spargel-Pfännchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>10</b> dünnere Stangen weißer Spargel	<b>1 EL</b> Butter
<b>2 TL</b> Zucker	Salz
<b>2</b> Orangen	<b>10</b> große Scheiben luftgetrockneter Schinken
<b>200 g</b> Mozzarella	<b>1 Handvoll</b> Basilikumblättchen zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel schälen und putzen. Inzwischen 2 l Wasser mit Butter, Zucker und 1 TL Salz aufkochen lassen. Spargel darin je nach Dicke in 12-14 Min. garen.

---

2. Inzwischen Orangen großzügig schälen, sodass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Fruchtfilets aus den Trennhäuten schneiden. Schinkenscheiben quer halbieren.

---

3. Den Spargel abgießen und leicht abkühlen lassen. Die Spargelstangen jeweils dritteln. Die Drittel nebeneinander mit je 1 Orangenfilet auf 1 Schinkenscheibe legen und einrollen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Röllchen und Käse auf Tellern anrichten.

---

4. Das Raclettegerät vorheizen. Je 1 Schinkenröllchen in ein kleines Pfännchen legen und 4-5 Min. backen. Mit Mozzarella belegen und überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist. Mit Basilikum garnieren.