Gebackener grüner Spargel mit Schinken-Dip

Zutaten:

für 2 Personen

○	500 g	grünen Spargel
○	2 EL	Olivenöl
○		Pfeffer & Salz aus der Mühle
○	1 Rolle	Blätterteig, fertig aus dem Kühlregal
○	50-60 g	mageren rohen Schinken z.B. Rauchschinken
○	2-3 Stiele	Petersilie
○	100 g	Ricotta
○	100 g	Crème fraîche
○	etwas	Milch, fettarm

Ofen auf 210° C Umluft vorheizen - Ich habe ein altes, kleineres Blech auf dem Boden des Ofens mit aufgeheizt > im Text unten **

Zubereitung:

Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden abschneiden.
Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 10-15 Minuten akklimatisieren lassen, dann entrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden.

Das Öl auf Backpapier geben, kräftig Pfeffer und Salz aus der Mühle darüber mahlen. Spargel darin wälzen, evtl. nochmals würzen. Jeweils einen Teigstreifen schräg um eine Spargelstange drehen oder vorher in eine hauchdünne Scheibe Schinken wickeln und dann mit dem Teigstreifen umwickeln.
Den Spargel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit dem restlichen Ölgemisch einstreichen und in den vorgeheizten Ofen schieben (2. Schiene v.u.).
** Auf das aufgeheizte Blech ca. 100 ml eiskaltes Wasser gießen. (Ersatzweise Wasser auf die Wände sprühen).
Ofentür sofort schließen. Etwa 10-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und fein hacken. Restlichen Schinken ebenfalls fein hacken.
Ricotta und Crème fraîche mischen und mit der Milch zur gewünschten Konsistenz glattrühren. Schinken und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Beim Anrichten separat zum Spargel servieren.

Guten Appetit! 😊