



Spargel „Berner Style“

Zutaten:

500g Spargel
8 Scheiben Bacon
2 Kartoffeln
200g Bärlauch
Spitzpaprika
1 Zwiebel
1-2 EL Sauerrahm
Knoblauch
4 Scheiben Cheddar Käse
Chilli, Tomate / Habanero
Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Legen Sie die Baconstreifen auf ein Ofenblech zusammen mit den Bärlauchblättern dem Cheddar und dem Spargel.

Dann Rollen Sie das ganze zusammen. Der Bacon muss dabei als Abschluss darunter liegen.

Anschließend Bestreuen Sie die Rollen mit der Spitzpaprika (gewürfelt) und schieben das ganze

bei 190 Grad 14 Minuten in den Backofen.

Schneiden Sie die Rohe Kartoffel mit Schale in Würfel und Braten diese zusammen mit einer Paprika, Tomaten, Knoblauch und der Habanero in der Pfanne an. Wasser aufgießen nicht vergessen!

Wenn das ganze köchelt geben Sie den Sauerrahm hinzu und fertig ist die Soße.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.