Spargel ä la Vincent Klink

1 Kilo Spargel schälen, kochen und in eine Auflaufform legen. Folgende Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren: 100 g Schichtkäse, 100 g Creme Fraiche, 100 g Mascarpone, Salz und frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch und Kerbel). Die Hälfte der Masse auf die Spargelstangen geben, mit kleingeschnittenem Parmaschinken belegen und nochmals mit der Masse bedecken. Unter dem Backofengrill kurz bräunen.