

Spargelgratin mit Schinken und Käse

by Andreas - Dienstag, Dezember 11, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/spargelgratin-mit-schinken-und-kase/>

Spargel im Volksmund auch unter den Namen „Königliches Gemüse“ oder „essbares Elfenbein“ bekannt, wird traditionell mit brauner Butter oder Sauce Hollandaise, Schnitzel oder „nur“ mit Pellkartoffeln gegessen. Ich habe mich mal an einem Gratin versucht.

1 kg Spargel

200 gr. gewürfelter Schinken

200 gr. geriebener Appenzeller

150 ml Sahne

1 EL Butter

3 Eier

1 TL Zucker

Muskat

Pfeffer

Salz

Den Spargel schälen und in 5 cm lange Stangen schneiden. In Wasser mit dem Zucker und Salz ca. 15 Minuten garen. Abgießen. Dabei etwa 50 ml Spargelflüssigkeit aufbewahren.

Eine Auflaufform ausbuttern und die Spargelstücke hineinlegen. Die Sahne, den geriebenen Appenzeller, die Schinkenwürfel, die Spargelflüssigkeit, die Eier mit Salz und geriebene Muskatnuss zu einer Masse verquirlen. Über die Spargelstangen gießen.

In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben und ca. 30 Minuten überbacken.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station