

Spargel mit Schinkenrahm-Soße und Käse überbacken

Zutaten: für 4 Personen

1500 g Spargel
500 g Sahne
300 g Kochschinken
40 g Butter
40 g Zwiebeln
250 g Gauda
Salz, Pfeffer, Zucker, gehackte Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden und mit der Butter glasig dünsten.
Den in Streifen geschnittenen Kochschinken dazu geben und kurz anbraten.
Die Sahne hinzugießen und etwas dicklich einkochen lassen.
Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie verfeinern.
Spargel schälen und in sprudelnd kochendem Salzwasser (mit einer Prise Zucker)ca. 15 - 17 Minuten bißfest garen.
Den abgetropften Spargel in eine ovale, feuerfeste Form legen und die SchinkenrahmsöÙe darüber gießen, mit dem in Scheiben geschnittenen Käse belegen und bei Oberhitze oder im Grill goldbraun garen.

Dazu passen: Schinken, Petersiliekartoffeln oder Flutes.

Zum Trinken: Trockner Weißwein

Gutes Gelingen und guten Appetit