

## ÜBERBACKENER SPARGEL



### ZUTATEN (4 PERSONEN):

- 1 kg Spargel (weiß od. grün)
- 300 g Schinken
- 70 g Käse
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 600 ml Spargelsud
- 2 Dotter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Optional: Spargelgewürz



### ZUBEREITUNG:

- 1) Spargel vorbereiten (weißen Spargel schälen) und in gesalzenem Wasser je nach Dicke der Spargelstangen 5-10 Minuten kochen (oder dämpfen)
- 2) Spargelstangen einzeln mit Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen
- 3) Butter zerlassen, Mehl in Butter anschwitzen, mit Spargelsud aufgießen und unter Rühren ca. 5 Minuten einkochen. Dotter und Gewürze einrühren
- 4) Sauce über den Spargel geben, geriebenen Käse darüber verteilen und im Backrohr bei 200 °C ca. 20-25 Min. überbacken
- 5) Mit frischem Schnittlauch bestreuen

### BEILAGENTIPP:

Grüner Salat und Erdäpfel

Rezepttipp Nr. 7 – Frühling – Barbara

## ÜBERBACKENER SPARGEL



### ZUTATEN (4 PERSONEN):

- 1 kg Spargel (weiß od. grün)
- 300 g Schinken
- 70 g Käse
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 600 ml Spargelsud
- 2 Dotter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Optional: Spargelgewürz



### ZUBEREITUNG:

- 1) Spargel vorbereiten (weißen Spargel schälen) und in gesalzenem Wasser je nach Dicke der Spargelstangen 5-10 Minuten kochen (oder dämpfen)
- 2) Spargelstangen einzeln mit Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen
- 3) Butter zerlassen, Mehl in Butter anschwitzen, mit Spargelsud aufgießen und unter Rühren ca. 5 Minuten einkochen. Dotter und Gewürze einrühren
- 4) Sauce über den Spargel geben, geriebenen Käse darüber verteilen und im Backrohr bei 200 °C ca. 20-25 Min. überbacken
- 5) Mit frischem Schnittlauch bestreuen

### BEILAGENTIPP:

Grüner Salat und Erdäpfel

Rezepttipp Nr. 7 – Frühling – Barbara