

Kochen mit Klaus

Cremiger Spargelauf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 700 g weißer Spargel, 1 Stange Lauch, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- Zucker, Zitronensaft, 120 g Kochschinken, 80 g Schinkenwürfel, Öl,
- Butter, 3 Eier, Muskat, 250 ml Kochcreme, 50 ml Weißwein, Petersilie
- Schnittlauch, 90 g gerieb. Parmesan, 160 g gerieb. Emmentaler

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Stangen in 3-5 cm Stücke schneiden u. in einem Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft benetzt 12 Min. garen. Gemüse putzen. Lauch in dünne Ringe schneiden Zwiebel fein, Schinken klein würfeln.



2. Schinkenwürfel in Butter u. Öl anbraten, Zwiebeln, Lauch mitbraten, Schinken hinzugeben u. erwärmen. Salzen, pfeffern u. alles in eine Auflaufform geben. Spargel darauf verteilen.



3. Eier, Kräuter, Kochcreme, Wein, Emmentaler u. Parmesan verrühren. 100 ml Spargelsud einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Eiersahne über den Spargel geben u. im vorgeh. Ofen bei 200°C 30 Min. goldbraun backen.



Tipps des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen! Geil!!!



Erstellt von Klaus am 04.05.2024