

Kochen mit Klaus

Gratinierte Spargelpäckchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

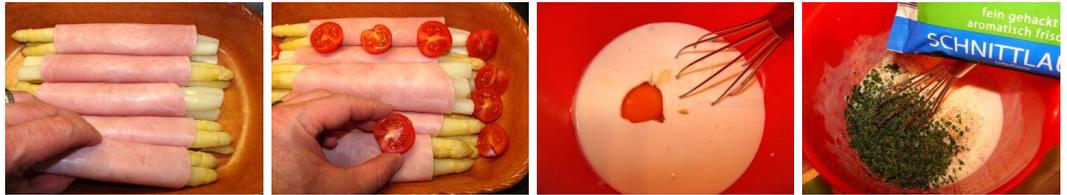
1 kg weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 125 g Kirschtomaten
200 g gekochter Schinken, 250 ml Cremefine, 2 Eier, Pfeffer,
2 EL TK-Schnittlauch, 100 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden u. im Braun Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt ca. 15 Min. garen. Etwas auskühlen lassen u. je 3 Stangen mit einer Scheibe Schinken umwickelt in eine flache Auflaufform legen. Tomaten waschen, halbieren u. darauf verteilen.



2. Cremefine u. Eier verquirlen, mit Salz u. Pfeffer würzen, Schnittlauch unterrühren. Sauce über den Spargel gießen u. mit dem Parmesan bestreuen.



3. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) 20-25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Salzkartoffeln reichen. Lecker!



Erstellt von Klaus am 17.05.2013