

Kochen mit Klaus

Gratinierter grüner Spargel

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 800 g grüner Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 150 g Gouda,
- 3 Lauchzwiebeln, 80 g Schinkenwürfel, 150 ml Hollandaise light,
- 30 ml Weißwein, Pfeffer, Öl, 10 g Bärlauch, Muskat

Zubereitung:

1. Lauchzwiebelweiß klein, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. 2-3 cm Spargelenden abschneiden. Spargel mit Salz, Zucker u. Zitronensaft beträufelt im Dampfgarer 12 Min. garen. Spargel abgetropft in eine Auflaufform geben. Gouda grob raspeln. Bärlauch hacken.



2. Hollandaise in einem Topf erhitzen, mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen u. Bärlauch unterheben.



Spargel mit Muskat u. Pfeffer würzen. Hollandaise u. Gouda darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 20 Min. gratinieren.



3. Schinkenwürfel in heißem Öl 5–6 Min. knusprig auslassen. Zwiebeln mitbraten. Auflauf aus dem Ofen nehmen, Schinkenwürfel darüber geben. Spargel mit der Beilage auf Tellern anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren.

