

Kochen mit Klaus

Italienisches Spargelgratin

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

1 kg weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Pfeffer, 1 Zwiebel, 200 g Rohschinken, 80 g gerieb. Parmesan, 35 g Butter, 3 EL Mehl, 250 ml Cremefine, Muskat, 250 ml Gemüsebrühe, gerieb. Basilikum, 200 g geriebener Mozzarella, frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden, im Dampfgarer mit Zucker, Salz u. Zitronensaft gewürzt 20 Min. garen (Sud aufheben). Abkühlen lassen u. abtrocknen. Je nach Spargeldicke 1-3 Stangen Spargel auf 4 Scheiben Schinken legen, mit Parmesan bestreuen u. einwickeln.



2. Zwiebel klein würfeln u. in heißer Butter andünsten, Mehl einrühren u. mit Brühe, Cremefine u. ca. 150 ml Spargelsud ablöschen. Unter Rühren einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Basilikum würzen. Etwas Sauce in eine Auflaufform geben, Spargel-Schinkenrollen hineinlegen u. restl. Sauce darüber gießen.



3. Mit Käse bestreuen u. im Ofen bei 180°C 25-30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu gebratene Gnocchi reichen. Lecker!

