

# Kochen mit Klaus

## Spargel-Schinken Auflauf

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, 500 g weißer & 750 g grüner Spargel, Butter,
- 300 g Rohschinken, 150 g Kochschinken, Salz, Pfeffer, Zucker,
- Zitronensaft, Muskat, 5 Eier, 80 g ger. Parmesan, 250 ml Cremefine,
- 200 g geriebener Gouda, 200 ml Milch, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel in 3-4 cm Stücke schneiden. Zwiebel, Knob klein würfeln. Schinken in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten. Schinken einige Min. mitbraten, Spargel zugeben, 10 Min. mitbraten, mit Zitronensaft, mit Pfeffer würzen. Alles in eine Auflaufform geben.



3. Cremefine, Milch, Eier u. Parmesan verquirlen, pfeffern u. Kräuter einrühren. Spargel mit Eiermilch übergießen, mit Gouda bestreuen bei 180°C ca. 35 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten:* Dazu Salzkartoffeln reichen.



Erstellt von Klaus am 27.05.2020