Kochen mit Klausi

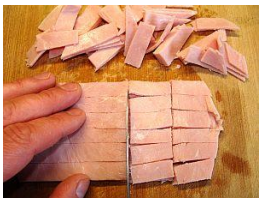
Spargelgratin mit Parmesansauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, 1 Zwiebel, 100 g Kochschinken, Salz, Zucker,
- Zitronensaft, 50 g Butter, 3 EL Mehl, 400 ml Milch, 80 g Parmesan,
- Pfeffer, Muskat, 2 Eigelb, frischer gehackter oder 1 EL TK-Basilikum

Zubereitung:

1. Spargel schälen u. Enden abschneiden. Mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 15 Min. im Dampfgarer zubereiten. Zwiebel klein würfeln. Schinken in Streifen schneiden. Parmesan fein reiben.



2. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten. Mehl zugeben u. anschwitzen. Mit 350 ml Milch u. 200 ml Spargelsud ablöschen. Eigelbe mit restl. Milch verquirlen u. 5 EL Sauce unterziehen. ½ Parmesan, in die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Sauce vom Herd nehmen, die Eiermilch einrühren, Schinken u. Basilikum unterheben.

3. Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, Spargel darauf legen u. mit der restl. Sauce übergießen. Mit restl. Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.

Tipp des Chaoten: *Dazu Bandnudeln reichen.*

Erstellt von Klausi am 17.06.2014