






Spargel-Kartoffel-Gratin

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
 = mittel
 = schwer
 = sehr schwer



Zutaten:

- 1 kg Spargel, weiß
- 8 große Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 100 ml Geflügelfond
- 100 gr Pecorino, gerieben
- 2 EL Thymian, frisch und gehackt
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

- Den Spargel schälen, in ca. 5cm lange Stücke schneiden und mit etwas Wasser, Salz und Zucker für 10 min dünsten.
- Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform fetten und mit den Kartoffelscheiben schichtweise auslegen.
- Die Sahne mit dem Fond mischen und mit einem EL Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
- Die Sahnemasse über die Kartoffeln gießen und alles für ca. 20 min im Backofen bei 180 Grad garen.
- Dann den Spargel dazu, den restlichen Thymian und den Pecorino darüber streuen, nochmal für ca. 15 – 20 min im Ofen überbacken.

Bemerkungen:

Dazu passt ein kräftiger Weißwein und ein grüner Salat mit klassischer Essig/Öl-Vinaigrette.

Guten Appetit!