






Spargelauflauf

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
 = mittel
 = schwer
 = sehr schwer



Zutaten:

- 1 kg Spargel, weiß
- 100 gr Schinken, roh
- 200 gr Tomatenstücke
- 1 Bund Kräuter, italienisch und gemischt
- 2 Knoblauchzehen
- 200 gr Creme Fraiche
- 2 Eigelb
- 100 gr Pecorino, gerieben
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Den Spargel waschen, schälen und 15 min vorkochen.
- Kräuter waschen und fein hacken, Knoblauch schälen und pressen und alles mit den Tomatenstücken mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Creme Fraiche, Eigelb und den Käse verrühren und auch kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Tomatenstücke in einer Auflaufform verteilen, Spargelstangen mit Schinken umwickeln und auf die Tomaten legen, alles mit der Creme Fraiche Masse bedecken.
- Den Auflauf für 15 – 20 min bei 200 Grad in den Backofen.

Bemerkungen:

Zu diesem Rezept passt ein leicht gekühlter, fruchtiger, junger Rotwein und Baguette.

Guten Appetit!