

Spargel Überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1500 gr weißen Spargel, 200 gr gekochten Schinken, 200 ml Sahne, 2 Päckchen Helle Soße, 200 gr Schmelzkäse (Sahne o. Kräuter), 150 gr Käse (Emmentaler, Gouda), Butter, Zucker, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und schälen.

Die Zubereitung:

Topf mit Wasser, Butter, Salz und Zucker aufsetzen und den Spargel im kochenden Wasser blanchieren, so dass er noch etwas Biss hat.

Zwischenzeitlich den Schinken in Würfel schneiden. Soße nach Vorschrift zubereiten und die Sahne und den Schmelzkäse darin auflösen, evtl. etwas mit Mondamin binden.

Spargel in eine Auflaufform legen, den Schinken darüber verteilen. Die Soße darüber gießen. Mit dem Käse belegen u. ca. 15-20 min. im Backofen überbacken.

Dazu Petersilien-Kartoffeln servieren.