



Rezept: 1/2022



Spargel-Schinken-Gratin

Den Spargel in Salzwasser garen (nicht zu weich), in eine Auflaufform legen, mit Salz und Zucker würzen und mit der Hälfte der Butter begießen.

Schinkenwürfel, Parmesan Gouda und Petersilie miteinander vermengen, über den Spargel streuen und goldgelb überbacken (Grill, 275 ° C; 6-8 Minuten).

Zutaten für 4 Personen

- 1, 2 kg weißer Spargel, geschält, in ca. 3 cm-Abschnitte geschnitten
- 150 g gewürfelter Schinken
- 100 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Gouda
- 50 g flüssige Butter
- Salz, Zucker
- 2 EL gehackte Petersilie