

Spargelgratin



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Spargeln
- 250 g Champions
- 150 g Schinken, dünn geschnitten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Butter
- 150 g Crème fraîche
- 1 dl Rahm
- Salz & Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Parmesan oder Sbrinz gerieben

1. Die Spargeln in wenig kochendem Salzwasser knapp weich garen. Gut abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform geben.
2. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Champignons beifügen und 3-4 Minuten mitdünsten. Wenn Saft entsteht, diesen vollständig verdampfen lassen.
4. Crème fraîche und Rahm verrühren und zu den Champignons geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles noch 2 Minuten kochen lassen. Dann den Schinken untermischen und den Schnittlauch mit einer Schere dazu schneiden.
5. Die Sauce über die Spargeln verteilen und mit dem Käse bestreuen.
6. Den Spargelgratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten überbacken.

Das Rezept ist von Annemarie Wildeisen.

Weitere Spargelrezepte finden Sie auf unserer Homepage: www.wylandhof.ch