# **Rezept**

**der**

**Woche:**

**Fr. 08.04. – Do. 14.04.2022**

### Gratinierter Spargel

**Zutaten für 4 Personen:**

**2 kg geschälter weißer Spargel (2 Tüten), 400 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben, 6 gekochte Eier, 250 ml Sauce Hollandaise, 250 g geriebener Gratinkäse zum Überbacken**

**Zubereitung:**

Den geschälten Spargel wie vorgeschrieben (s. unten) kochen, dann abgießen (etwas Sud aufbewahren!), abtropfen und abkühlen lassen.

**Je nach Dicke der Spargelstangen ca. 3 Stangen in einer Schinkenscheibe aufwickeln und in eine Auflaufform legen. Die gekochten Eier gehackt darauf verteilen.**

**Sauce Hollandaise mit etwas Spargelsud verdünnt darüber gießen, im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 Min. gratinieren. Nach 10 Min. der Backzeit den Gratinkäse darüber streuen und den Käse leicht goldbraun werden lassen.**

**Dazu empfehlen wir warmes Baguette. Zur Dekoration eine Tomate kreuzweise einschneiden und mit Petersilie verzieren.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Kochen des Spargels: **Kochen des Spargels**: 2 l Wasser, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Butter

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Den vorbereiteten Spargel vorsichtig in den Sud legen und –je nach Dicke der Stangen – den Spargel 8 bis 10 Minuten, (der Sud darf nicht kräftig sprudeln!) kochen. **Der Spargel soll noch knackig sein.**