

Gratinierter Spargel mit Rohschinken



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
weißer Spargel	800 g
Semmeln	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Roher Schinken / Schwarzwälder Schinken	200 g
Bergkäse	200 g
Sauce Hollandaise / Soße Hollandaise	2 dl

Zubereitung:

Spargel vom der Spitze weg sorgfältig schälen und die holzigen Teile wegschneiden. Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Die Semmeln und eine Prise Zucker dazugeben und den geschälten Spargel vorsichtig einlegen. Eine nasse reine Stoffserviette drauflegen, damit der Spargel vom Wasser bedeckt bleibt. Aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Vorsicht noch heiß aus dem Spargelsud nehmen, auf ein Kückenkrepp legen und abtupfen.

In eine Gratinierform legen.

Mit dem dünn geschnittenen Käse und dem dünn geschnittenen Rohschinken belegen und mit Sauce Hollandaise etwas überziehen.

Bei starker Oberhitze goldbraun überbacken.

Als Beilage: Blattsalate, Petersielkartoffeln

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1626-Gratinierter-Spargel-mit-Rohschinken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at