

Spargelauflauf

Skatabend bei Marion am 24.05.2002

FOTO

ZUTATEN für 4 Personen

noch nicht vorhanden

1 kg unsortierter Spargel

Salz

4 Eier

50 g Mehl

50 g Mandelblättchen

200 g Schlagsahne oder Milch

80 g Butter

1 EL Hühnerbrühe Instant

70 g Emmentaler oder mittelalter Gouda

1 EL Zitronensaft

frisch gemahlener Pfeffer

60 g sehr dünn geschnittener Schwarzwälder

Schinken

Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Spargel abspülen, schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser einmal aufkochen lassen und abgießen (Marion hat ihn ca. 10 Minuten gekocht). Eier, Mehl, Mandelblättchen, Sahne, flüssige Butter, Brühe und 40 g geriebenen Käse verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Spargelstücke und Schinken in lockerer Folge in eine ofenfeste gefettete Form geben. Die Eiersahne darübergießen und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen. Form mit Butterbrotpapier abdecken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, 30 bis 40 Minuten backen.