

Spargelauflauf für 4 Personen

- 1 kg weißer Spargel
- Salz, Zucker
- 4 EL Butter
- 30 g Mehl
- 75 ml trockener Weißwein
- 100 ml süße Sahne
- etwas Zitronensaft
- etwas Muskatnuss
- 6 Eier
- 4 EL Milch
- 100 kleingewürfelter gekochter Schinken
- 100 g geriebener Käse
- nach Belieben Pfeffer und Kräuter

Frischen Spargel schälen, in Stücke schneiden und im kochenden Wasser mit je 1 TL Salz und Zucker etwa 15 Min. garen. Gefrorenen Spargel direkt ins kochende Wasser geben. Die Garzeit ist bei gefrorenem Spargel etwas kürzer. Fertigen Spargel aus dem Kochwasser nehmen und abtropfen lassen, das Kochwasser für die Soße aufbewahren.

Zwei EL Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, 100 ml Kochwassers, den Wein und die Sahne angießen. Alles aufkochen lassen und mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Eier und Milch verquirlen, Schinken darunter mischen, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. 2 EL Butter erhitzen, Eiermischung angießen, unter Rühren stocken lassen.

Eiermischung in eine gefettete Auflaufform füllen, den Spargel darauf verteilen, die Soße dazugeben und den Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 20 – 30 backen.