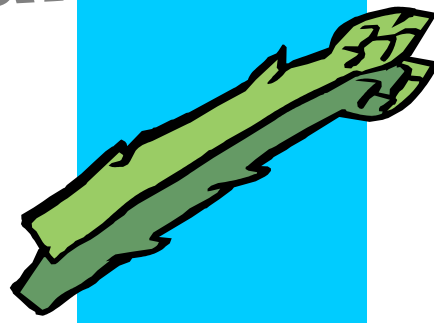




Spargelgratin alla Hilla

Zutaten für 3 bis 4 Personen

1 kg Spargel
2 Esslöffel Quark
2 Esslöffel Sahne
½ Zwiebel
100 g Cheddar-Käse
Salz und Pfeffer
wenig Curry-Pulver
200 g Kochschinken
200 g luftgetrockneten Schinken



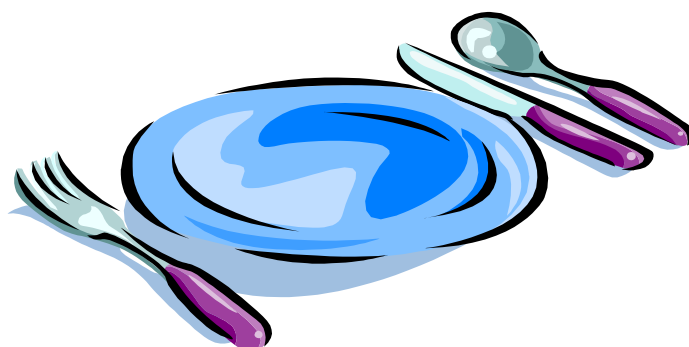
Zubereitung

Den Spargel schälen und ca. 20 Minuten kochen bzw. ziehen lassen. 1/3 der Spargelstangen abschneiden und mit dem Quark, der Sahne, der halben gewürfelten Zwiebel und dem Ei zu einer homogenen Masse mixen bzw. pürieren. Die leicht flüssige Masse mit den Gewürzen abschmecken. Den gekochten Spargel in eine Auflaufform geben. Zuerst den in Streifen geschnittenen Kochschinken und anschließend die angemachte Masse darüber geben. Alles mit dem gestiftelten Käse bestreuen und in den Ofen schieben. Bei 160° C im Umluft Herd ca. 15 Minuten belassen. Anschließend mit Oberhitze bei 220° C den Käse anbräunen lassen.

Den luftgetrockneten Schinken dazu servieren.

Beilage

Dazu passen Baguette
oder Kartoffeln
und Weißwein



www.tontopf.eyesign.net