Kochen mit Klausi

Kartoffel-Spargelgratin mit Schinken

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, 700 g Kartoffeln, Pfeffer,
- 1 Zwiebel, 1 Pck. Fix für Spargel Gratin, 250 ml Cremefine, Butter,
- 50 ml Weißwein, 1 EL helle Sauce, 200 g Kochschinken,
- Schnittlauch, Petersilie, 150 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Kartoffeln in Würfel schneiden u. in kochendem Salzwasser ca. 12 Min. garen, abgießen u. zur Seite stellen. Zwiebel fein, Schinken würfeln u. mit Kartoffeln in eine Auflaufform geben.

2. Spargel schälen, Enden entfernen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden, mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer ca. 20 Min. garen (Spargelwasser aufheben).

3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Cremefine ablöschen. Fix einrühren, aufkochen. 150 ml Spargelwasser u. Wein zugeben u. einige Min. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. etwas dicken lassen. Spargel u. Kräuter einrühren u. alles über die Kartoffeln geben.

4. Auflauf mit dem Käse bestreuen u. ca. 30 Min. bei 175°C gratinieren.

Tipp des Chaoten: Dazu einen Weißwein genießen!

Erstellt von Klausi am 01.04.2019