

Kochen mit Klaus

Spargelaufauf Schwäbische Art

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 750 g weißer Spargel, Pfeffer, Salz, 1 EL Zucker, Butter, 1 Zwiebel,
- 125 g gek. Schinken, 250 g Champignons, 60 g Mehl, Zitronensaft,
- 65 g Schinkenwürfel, 0,75 l Hühnerbrühe, 50 ml Weißwein,
- 200 g Sahne-Schmelzkäse, 250 ml Kochcreme, Schnittlauch,
- Petersilie, 200 g geriebener Gouda, 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden u. die Stangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In kochender Brühe mit Zucker u. 2 EL Butter 15 Min. garen. Abgießen, dabei den Sud auffangen.



2. Zwiebel klein, Schinken mittel würfeln, Pilze in Scheiben schneiden. Schinkenwürfel in heißer Butter anbraten, Zwiebeln mitdünsten. Kochschinken unterrühren. Mehl zugeben u. unter Rühren anschwitzen. Mit Kochcreme u. 600 ml Spargelsud ablöschen. Schmelzkäse zugeben u. in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Kräutern würzen. Mit Wein verlängern.



3. Alles in eine große Auflaufform geben, mit dem Käse u. Semmelbröseln bestreuen. Mit mehreren Butterflöckchen versehen im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. goldbraun gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu gebratene Knöpfle servieren.

