



## Rezept der Woche

28.Mai 2007

### Überbackener Spargel

#### Zutaten für 4 Personen:

**1kg Stangenspargel**  
**1kg neue Kartoffeln**  
**4 Scheiben Kochschinken**  
**8 Scheiben Katenschinken**  
**400 gr geriebener Käse (gemischt: Gouda/Emmentaler/Edamer)**  
**1/2 l Milch**  
**1/2 l Sahne**  
**1/2 l Sauce Hollandaise (Rezept im Archiv 30.04.07)**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**Kümmel**  
**Muskat**

#### Zubereitung:

Den Spargel schälen und bißfest kochen.

Die Kartoffeln mit reichlich Salz und einem TL Kümmel gar kochen und abpellen, dann in 1cm dicke Scheiben schneiden. Milch und Sahne aufkochen und die Kartoffelscheiben dazugeben, mit 50 gr geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, einmal aufkochen lassen und evtl. mit etwas in Wasser aufgelöster Stärke binden.

Die Kartoffeln auf 4 tiefe Teller (oder Gratinformen) verteilen. Den gekochten Spargel darauf geben und mit dem Schinken belegen. Dann den Käse darüber streuen und zuletzt die Hollandaise darauf geben. ca 10 Minuten im auf 180° vorgeheizten Backofen goldbraun überbacken

Lecker!