

Spargel überbacken



Zutaten:

(4 Portionen)

- 1kg weißer Spargel
- 1 Pckg. Lachsschinken (125g)
- 3 Eier
- 1/8 l Sahne
- 2 EL Butter
- 2 EL Kochkäse
- 8 Cherry-Tomaten
- Feta-Käse
- Salz / Pfeffer / Muskat

Zubereitung:

Spargel schälen und ca. 10 min. bissfest kochen.

Auflaufform ausfetten, Spargel einlegen (alternierend die Spitzen nach links und rechts, damit jeder was davon hat ☺). Nach einer Lage Spargel mit Schinkenstreifen belegen, nächste Lage Spargel, dann wieder Schinken. Cherrytomaten in Scheiben schneiden und darauf legen, salzen, pfeffern.

Butter zerlassen und mit Kochkäse, den Eiern und der Sahne schaumig verquirlen, mit Muskat würzen. Diese Sauce über den geschichteten Spargel geben.

Bei ca. 180° für ca. 10 Minuten in den Ofen. Wenn die Sauce anfängt zu stocken den Fetakäse gewürfelt darübergerben und bis zum gewünschten Bräunungsgrad weiter im Ofen belassen (ca. weiter 10-15 min.).

Guten Appetit