

Schinken- Spargelauflauf



Z
1 kg Spargel weiß (oder 500 g weiß und grün), 300 g Kochschinken, 150 g Lachsschinken (diese Woche im Angebot), 3 Eier, 1 Becher Sahne, 200 g geriebener Emmentaler, etwas Salz, Pfeffer, geriebener Muskat, 1 TL Zucker, ca. 20 g Butter

Zubereitung:

Den Spargel schälen (bei grünem Spargel nur die Enden abschneiden) und in ca. 5 cm lange Stückchen schneiden. In Wasser mit Salz und Zucker ca. 15 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit die beiden Schinkensorten in feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dann den Spargel abgießen, abtropfen lassen und eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten und in die Spargelstücke hineingeben und den Schinken untermischen. Die Eier mit Sahne, Muskatnuss, Pfeffer und Salz verrühren (wer mag gibt etwas frischen Schnittlauch dazu) und über den Spargel gießen. Den Auflauf ca. 15 Minuten im Backofen bei 180-200 °C überbacken, den Käse erst 5 Minuten vor Ende der Backzeit darüberstreuen. Dazu schmeckt frischer Blattsalat.