

SPARGEL SCHINKEN AUFLAUF À LA REITER



www.immpuls.at

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

150 g REITER Bauernschinken
300 g grüner Spargel
Butter für die Form
150 ml Sahne
75 g Hartkäse (z.B. Parmesan)
3 Eier
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 75° vorheizen.
2. Spargel putzen und einige Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in etwa 2-3 cm kurze Stücke schneiden.
REITER Tipp:
Nimm die Spargelstange in beide Hände. Den Spargel biegen – so bricht das Ende an der richtigen Stelle ab.
3. REITER Bauernschinken würfeln oder in feine Streifen schneiden, beides miteinander vermischen und in einer gebutterten Auflaufform verteilen.
4. Sahne erhitzen, etwa 2/3 vom Hartkäse unterrühren und in der heißen Sahne schmelzen lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend mit den Eiern verquirlen. Den Eier-Hartkäse-Guss über die Spargelstücke und Schinkenstreifen gießen.
5. Die Auflaufform in den Backofen geben und den Auflauf zugedeckt etwa 20 Minuten garen bis das Eiweiß stockt.
6. Nun den Backofengrill vorheizen. (alternativ Oberhitze auf 220° C)
REITER Tipp:
Stell' eine Schüssel mit Wasser in den Backofen, damit beim Garen genügend Flüssigkeit zur Verfügung steht.
7. Den Auflauf aus dem Backofen nehmen, den restlichen Hartkäse darauf streuen und unter dem heißen Grill goldbraun gratinieren.
8. Den Auflauf aus der Auflaufform lösen, in Stücke schneiden und mit frischem Blattsalat anrichten.