

Spargel-Auflauf

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 750 g Spargel | 300 g Kochschinken | 100 g Butter |
| 6 EL Panko (japan. Semmelbrösel) | 1 Eiweiß | 2 Eigelb |
| 300 ml Sahne | Zucker, Salz, Pfeffer | Paprika-Pulver, Zitronen-Saft |

Den Spargel schälen, aus den Schalen mit Salz, Zucker und Zitronen-Saft einen Sud kochen. Die Spargel-Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und im Sud garen.

Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.

Die Butter schmelzen, Sahne, Eigelb, Panko und Gewürze untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Den Kochschinken würfeln und hinzufügen. In einer gefetteten Auflauf-Form den Spargel und die Masse schichten, wobei der Rest die Schichtung abschließt. Im Backofen ca. 30 min. goldbraun gratinieren.

NN