

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