

Spargelliebhaber freuen sich auf die nun beginnende Saison, da dieses Gemüse auf dem deutschen Markt leider nicht das ganze Jahr über zu bekommen ist. Nur bis zum 24. Juni eines Jahres wird Spargel gestochen. Das Rezept stammt von einer Landfrau aus Niedersachsen, die damit gerne Ihre Familie verwöhnt. Probieren Sie es doch auch mal aus...



„Spargelaufauf nach Landfrauen Art“

- | | | |
|--------------------------|---|--|
| 1 kg frischen Spargel | → | schälen und in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und erkalten lassen. Die Spargelstangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Eine Auflaufform mit |
| 20 g Butter | → | ausfetten. Spargel darin verteilen. |
| 300 g gekochten Schinken | → | würfeln und darüber geben. |
| 1 Tüte Soße Hollandaise | → | nach Packungsanweisung zubereiten. Fertige Soße über die Schinkenwürfel gießen. |
| 100 g Parmesan | → | reiben und obenauf streuen. |
| 8 TK- Röstis | → | auftauen lassen, klein bröseln und zuletzt auf dem Auflauf verteilen.
In den vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb überbacken. |

Temperatur: 200 ° C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Tipp: Es kann auch TK-Spargel verwendet werden!