



www.franz-blienert.de

Spargel-Kräuterseitling-Gratin

Zutaten für 4 Personen

1 kg Spargel
125 g Butter
2 TL Zucker
2 Zitronenscheiben
250 g Kräuterseitlinge
150 g Kochschinken
150 g Hartkäse, würzig (Parmesan oder Grana Padano)
Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie

Zubereitung

Spargel schälen und die Enden ca. 1,5 cm abschneiden. In einem Topf Wasser mit Salz, Zucker, 1 TL Butter und Zitronenscheiben zum Kochen bringen. Den Spargel hineingeben und zugedeckt bissfest garen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Kräuterseitlinge in kleine dünne Streifen schneiden, den Schinken würfeln und den Käse reiben. Den gut abgetropften Spargel in der Hälfte der restlichen Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze anbraten, salzen, pfeffern und den Schinken dazugeben.

Den Spargel in eine Auflaufform füllen, die Pilz-Schinken-Mischung darüber verteilen und mit Käse bestreuen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Backofen knusprig überbacken.

**Obst und Gemüse
Franz Blienert**
Plaskoart 2
48361 Beelen

Telefon:
+49 2586 1348

Mobil:
+49 176 23716592

info@franz-blienert.de

Wochenmärkte

Warendorf
Dienstag u. Freitag
07:00 – 12:30 Uhr

Wiedenbrück
Samstag
07:00 – 12:30 Uhr