

Spargelgratin "Für Genießer"



Zutaten

- 750 g weißer Spargel
- 10 g Butter
- 0,5 TL Zucker
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Spargel Cremesuppe
- 400 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Spargel waschen und schälen. In einem Topf Salzwasser mit Butter und Zucker zum Kochen bringen. Spargelstangen darin ca. 10 Min. garen. Spargelstangen herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Auflaufform verteilen.
3. Maggi Für Genießer, Spargel Cremesuppe mit Sahne verrühren und über den Spargel gießen. Der Spargel muss ganz mit der Sauce bedeckt sein. Im Backofen ca. 20 Min. backen. Dazu gekochten Schinken und Petersilienkartoffeln servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	822 kcal
Fett	72 g
Protein	14 g

⌚ 41 Minuten

⊕ 2 Portionen