

Gratinierter Spargel mit Schinken

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 1 TL Zucker
- 60 g Butter
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 125 ml Wasser
- 125 g Schmelzkäse
- 1 TL Zitronensaft
- 8 Slightly leveled tablespoons Schinken, gekocht
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- etwas Muskatnuss

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Spargel waschen und schälen. In einem Topf Wasser mit MAGGI Fondor und Zucker zum Kochen bringen. 10 g Butter und Spargel zugeben und ca. 20 Minuten garen.
2. Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen in Wasser einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen. 50 g Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Schmelzkäse bei geringer Wärmezufuhr gut unterschlagen, bis sie geschmolzen sind. Topf sofort von der Kochstelle nehmen. Mit Zitronensaft und Muskatnuss würzen und abschmecken.
3. Spargel in eine Auflaufform legen, mit der Sauce begießen und im Backofen ca. 20 Minuten überbacken. Schinken aufrollen und mit dem gratinierten Spargel servieren. Dazu Pellkartoffeln servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	407 kcal
Fett	27 g
Protein	30 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen