



Gratinierter Spargel mit Zitronenkartoffeln

Zutaten

- 750 g weißer Spargel
- 4 Slightly leveled tablespoons Schinken, geräuchert
- 300 g Kartoffeln, festkochend
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 100 ml Wasser
- 50 ml Orangensaft
- 125 g Butter
- 50 g Parmesan, frisch gehobelt
- 2 EL Dillspitzen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Spargel waschen und schälen. Aus dem Spargel 4 Päckchen machen und je Päckchen mit einer Scheibe Schinken umwickeln. In eine große Auflaufform legen.
3. Kartoffeln gut waschen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Zitronensaft, Öl und Salz mischen. Die Kartoffeln neben den Spargelpäckchen in der Auflaufform verteilen.
4. MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise in einem Topf mit Wasser und Orangensaft verrühren und aufkochen. Butter in Stückchen unterrühren. Jeweils etwas Sauce Hollandaise über die Spargelpäckchen verteilen. Den Rest für später aufbewahren. Auflaufform mit Backpapier bedecken und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. garen.
5. Das Backpapier entfernen und die Päckchen mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Ohne Backpapier weitere 15 Min. backen bis Spargel und Kartoffeln gar sind. Dill über die Kartoffeln streuen und die Spargelpäckchen mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	899 kcal
Fett	70 g
Protein	25 g

🕒 60 Minuten

⊕ 2 Portionen