

# Spargelgratin



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 30 min**

## Zutaten

- 1 kg Spargeln aus dem Freiburgerland
- 500 g Bauernschinken
- 1 l Béchamel-Sauce
- 100 g geriebener Käse
- 50 g Butter

## Zubereitung

Rezept von Ruedi Notz.

Spargeln schälen und während 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Abtropfen und in eine gebutterte Gratinform legen.

Schinken in Streifen schneiden und über den Spargeln verteilen.

Das Ganze mit Béchamel-Sauce übergiessen, mit geriebenem Käse und Butterstückchen bestreuen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen während 15 Minuten backen.

Das Gericht kann auch mit einer mit Rahm verfeinerten Sauce hollandaise zubereitet werden.