

Spargelgratin

-



Pour 4 Personen

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Zutaten

- 1 kg grüne oder weisse Spargeln
- 500 g Bauernschinken
- 1 l Béchamel-Sauce
- 100 g geriebener Gruyère AOP
- 50 g Butter

Zubereitung

Spargeln schälen und während 15 Minin 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 Min backen.

Tipps !

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

Rezept von Herrn Ruedi Notz, Wirt des Bären in Kerzers.