

# Spargel-Schinken-Auflauf

## Für 4 Portionen:

1 kg weißer Spargel	200 g Kochschinken	100 g magerer Rohschinken
3 Eier	1 Becher Sahne	200 g Käse (Gouda)
Salz, Pfeffer	Muskat, gerieben	1 TL Zucker
20 g Butter	2 EL Schnittlauch	

Den Spargel schälen (bei grünem Spargel nur die Ende abschneiden) und in 5 cm-lange Stücke schneiden. In Wasser mit Zucker und etwas Salz ca. 10-15 Minuten bissfest garen.

In der Zwischenzeit die beiden Schinkensorten in feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit der Hälfte der Butter anbraten. Dann den Spargel abgießen und abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten und die Spargelstücke hineingeben, den Schinken untermischen. Nun die Eier mit der Sahne, Muskatnuss, Pfeffer und etwas Salz verrühren (wer mag, gibt die Schnittlauchröllchen dazu) und über den Spargel gießen. Den Auflauf ca. 15 Minuten im Backofen bei 200°C überbacken. Den Käse erst 5 Minuten vor Ende der Backzeit drüberstreuen.

Mit Baguette und einem frischen Blattsalat servieren.

NN am 27. Mai 2024