

Rezept

Spargel-Tomaten-Gratin mit Schinken

Ein Rezept von Spargel-Tomaten-Gratin mit Schinken, am 25.05.2024

Zutaten

1 kg weißer Spargel	Salz
1 EL Butter	1 EL Mehl
1/2 l Milch	250 g Kirschtomaten
150 g Schinken (roh oder gekocht)	4 Frühlingszwiebeln
100 g frisch geriebener Parmesan	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen, den Spargel darin zugedeckt etwa 8 Min. vorgaren. Dann mit einem Schaumlöffel in eine feuerfeste Form heben.

2. Zwischendurch den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Butter schmelzen lassen, das Mehl darin goldgelb anschwitzen. Die Milch unter Rühren zugießen, die Sauce schön glatt rühren und offen bei schwacher Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen.

3. Tomaten waschen und vierteln, den Schinken ohne Fettrand in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt dem knackigen Grün in Ringe schneiden.

4. Parmesan unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mit Schinken und Zwiebelringen mischen, auf dem Spargel verteilen, Sauce daraufgießen. Spargel im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.