

Spargelgratin für 2 Personen (schnell & einfach)

500 gr Spargel, dicke Stangen, ca 4 Stück pro Person
2 Eier
200ml Crème Fraiche
Salz, Pfeffer, Muskat
150-200gr geriebener Emmentaler
50 gr geriebener Parmesan (frisch, nicht aus der Packung)
1 Esslöffel Semmelbrösel
200 gr gekochter Schinken

Spargel schälen und bissfest kochen, danach Stangen in eine flache Auflaufform schichten/legen

Eier aufschlagen, ungetrennt mit Crème Fraiche verquirlen, Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack hinzu, 2/3 des Emmentalers hinzufügen

Schinken in grobe Würfel schneiden, falls dünner geschnitten, dann in ca. 3x3 cm große Quadrate
Sofern der Schinken als dicke Scheibe vorliegt in fingerlange Steifen schneiden (gute Qualität gibt besseren Geschmack als Formschinken!)

Spargel in Auflaufform legen, Schinken darüber, danach mit der Eier-Crème Fraiche-Emmentaler Masse auffüllen, restlichen Emmentaler darüber streuen, Esslöffel geriebene Semmelbrösel über der Masse verteilen (das ergibt die Knusperkruste), geriebenen Parmesan darüber streuen

In den vorgeheizten Backofen: bei 180 – 200 Grad 15 Minuten gratinieren

dazu Kartoffeln oder Weißbrot oder eine weitere Portion ☺

