

Friday, April 27. 2007

### **Gratinierter Spargel mit neuen Kartoffeln (und Parmaschinken)**

Dieses Gericht haben wir einmal so Ähnlich in einem Restaurant bekommen und es hat uns so gut gefallen, dass wir es auch zuhause ausprobieren mussten!

fÄ¼r 2 Personen:

1kg weiÄer Spargel, geschÄlt

Parmesan am StÄ¼ck

Kartoffeln (Menge nach Hunger ;-)

150 g Parmaschinken (kann auch weggelassen werden fÄ¼r die vegetarische Variante)

oder Ruccola fÄ¼r die Veggies

Kartoffeln im Schnellkochtopf (oder einem normalen Topf) aufsetzen. Wasser in einem 2. Topf erhitzen, eine Prise Zucker zugeben und den Spargel darin bissfest kochen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Spargel in eine Auflaufform schichten, etwas pfeffern und reichlich Parmesan drÄ¼ber reiben. ButterflÄ¼ckchen darauf setzen. In den Ofen schieben und gratinieren.

Die Kartoffeln vor dem Verkochen retten und - wer mag - ungeschÄlt (halbiert oder geviertelt, wenn die Kartoffeln recht groÄ sind) mit Butter und Rosmarin in der Pfanne anbraten.

Wenn der KÄse schÄ¼n zerlaufen ist, Spargel mit den Kartoffeln und zu RÄ¼schen geformten Parmaschinkenscheiben anrichten. Alternativ mit Rucola anrichten, wenn man keinen Schinken mag.

Posted by orange in essen und kochen, rezepte, snacks/vorspeisen, spargel, vegetarisch at 17:04