

die Ebenrainköchin empfiehlt...

## Kartoffel-Spargel-Gratin



Monatsmenü Mai 2018 / 4 Personen

- |             |   |  |
|-------------|---|--|
| 800 g       | Kartoffeln festkochend, gekocht                                   | ausdampfen lassen und noch heiss pellen<br>In dicke Scheiben schneiden   |
| 600 g       | grüne Spargeln, geschält  | Stangen in mundgerechte Stücke schneiden<br>3-4 Minuten mit Siebeinsatz dämpfen<br>kalt abschrecken und abtropfen lassen   |
| <b>Guss</b> |   |  |
| 200 g       | Crème fraîche   |  |
| 1 dl        | Halbrahm  |  |
| 1 dl        | Milch   |  |
| 2 TL        | Senf  |  |
| 2 EL        | Aceto balsamico bianco  |  |
| 2           | abgeriebene Schalen von Bio-Zitronen                              |  |
| 1           | Knoblauchzehe, gepresst   |  |
| 100 g       | Bergkäse, geraffelt   | alle Zutaten miteinander vermischen<br>abschmecken   |
|             | Salz, Pfeffer, Muskatnuss   | Kartoffeln vorsichtig mit Spargeln und dem Guss<br>mischen und in eine Auflaufform füllen.<br>In vorgeheiztem Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C)<br>25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht<br>gebräunt ist.<br>Gratin etwas abkühlen lassen, auf Teller vertei-<br>len |
| 1 Handvoll  | gemischte Kräuter, geschnitten<br>(z.B. Schnittlauch, Petersilie) | garnieren  |

Die Ebenrainköchin wünscht "à Guete"

**ErnährungPlus**  
mehr als essen und trinken