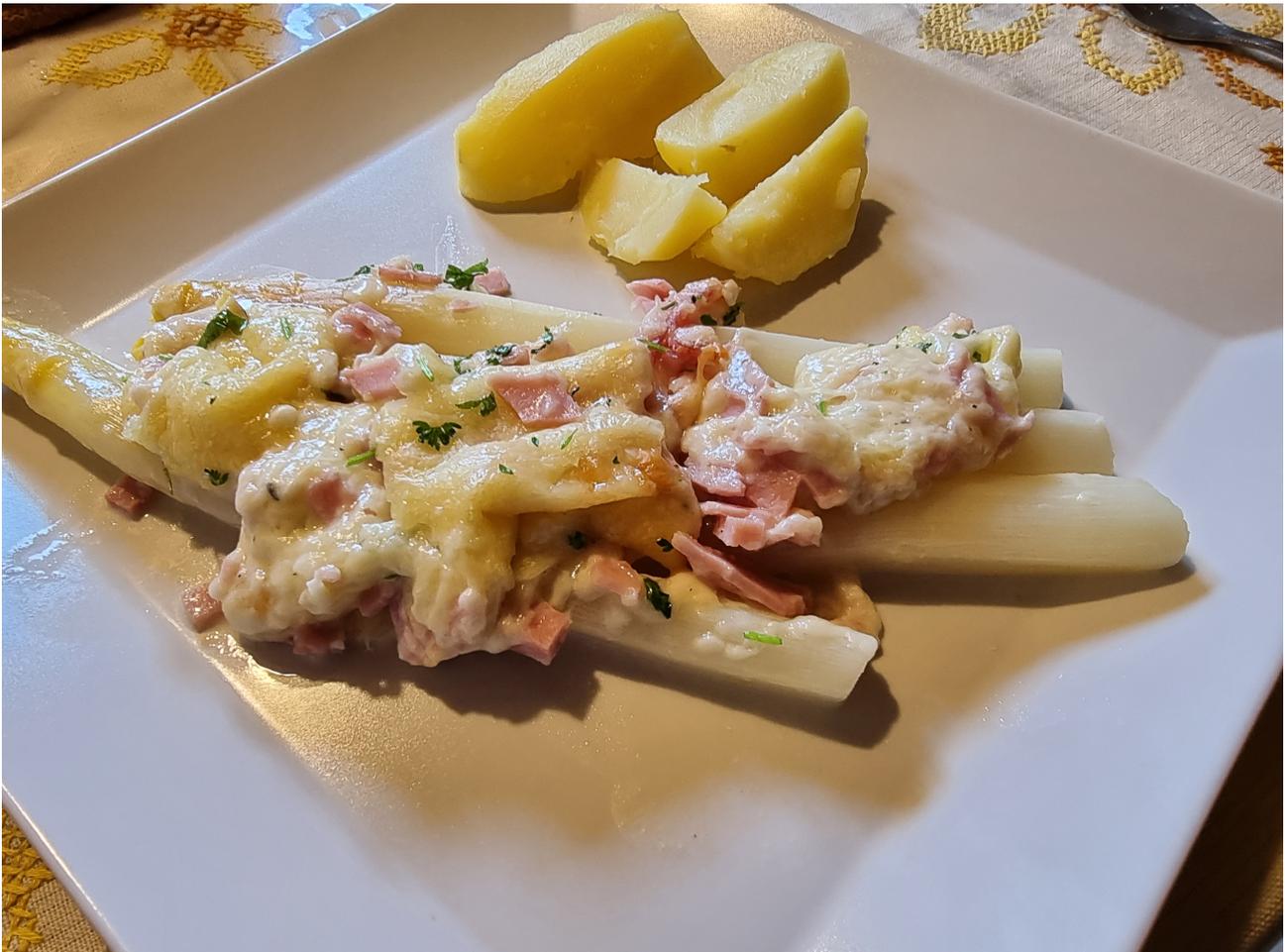


Spargel überbacken mit Spargelcremesuppe



Das brauchst du:

für den Spargel:

1 bis 1,5 kg Spargel (für 4 Portionen)
250 g Bergkäse oder Käse eurer Wahl
einen halben Becher Schlagsahne
250 g gekochten Schinken (optional)
etwas Butter
etwas Zitronensaft
etwas Zucker
etwas Salz, etwas Pfeffer
5-6 Kartoffeln

für die Suppe:

die Schalen des geschälten Spargels
50 g Butter
1 Esslöffel Mehl

250 ml kalte Milch

So machst du´s richtig:

- 1.) Schäle den Spargel und gib die Schalen in eine Schüssel.
- 2.) Fülle einen großen Topf mit Salzwasser.
- 3.) Gib etwas Butter, etwas Zucker und den Zitronensaft in den Topf und lass das Wasser aufkochen.
- 4.) Gib den „Spargelabfall“ in das Wasser und lass es kochen.
- 5.) Gib den Spargel ebenfalls dazu und lass ihn für 10 Minuten mitkochen.
- 6.) Schäle die Kartoffeln und viertle sie.
- 7.) Gib die Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser und einem Stich Butter.
- 8.) Schneide den Schinken in kleine Würfelchen.
- 9.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 10.) Nimm eine feuerfeste Form und gib den Spargel (nicht die Schalen) hinein.
- 11.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 12.) Gib die Hälfte der Sahne dazu.
- 13.) Gib den Schinken darauf.
- 14.) Reibe deinen Käse auf den Spargel.
- 15.) Gib alles für 10 weitere Minuten in den Backofen.
- 16.) Stelle die Salzkartoffeln auf den Herd und lass sie 20 Minuten kochen.
- 17.) Siebe die Spargelschalen ab und fangt das Spargelwasser auf.
- 18.) Gib etwas Butter in einen Topf und lass sie schmelzen.
- 19.) Gib einen Esslöffel Mehl dazu und rühre, rühre, rühre.
- 20.) Gib nach und nach die kalte Milch hinzu und rühre, rühre, rühre.
- 21.) Gib nun das Spargelwasser dazu und lass alles kochen.
- 22.) Würze mit Salz und Pfeffer.