

# Gratin von weissen Spargeln

---

## Zutaten für die Füllung:

16	-	weisse Spargeln
etwas	-	Salz
2	-	Eier
2	-	dl Rahm
etwas	-	Cayennepfeffer
einige	-	Tropfen Zitronensaft
1	-	Bund Bärlauch oder Basilikum (ca. 12-Blätter)
8	-	Tranchen Rohschinken (Am besten Parmaschinken)
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

Spargeln vom Köpfchen weg schälen. Harte Stielenden entfernen.  
Spargeln in einen Dampfeinsatz legen und bissfest garen.

Spargeln portionenweise in eine ofenfeste Form legen.

Backofen auf 200-Grad Oberhitze vorheizen.

Eier verquirlen. Rahm flaumig schlagen und mit den Eiern mischen.  
Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.

Bärlauch oder Basilikum fein hacken und begeben. Mischung über die Spargeln giessen.

Gratin in der Ofenmitte 8-10 Minuten überbacken.

Rohschinken dazu servieren – Mit Pfeffer bestreuen.

Tipp: Die Spargelgrösse oder Menge erhöhen, ergibt eine feine Hauptmahlzeit.