



Spargel Gratin "Vive `la Provence"

Ein lecker, leichtes Spargel Gratin, französisch angehaucht durch unsere "Vive la Provence" Kräutermischung.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg grüner Spargel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Crème fraîche
- 3 TL Kräutermischung "Vive `la Provence"
- 1 TL "Alpensteinsalz"
- 1/2 TL Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Prise Muskatnuss
- 1/2 Bund frischer Schnittlauch
- 150 g Schinken
- 200 g geriebener Gratin Käse

Die Enden des grünen Spargels abschneiden, das untere Drittel schälen und in einem Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser bissfest garen. Es kann sowohl grüner als auch weißer Spargel verwendet werden. Den weißen Spargel sollte man aber komplett schälen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit ein wenig Öl andünsten. Schinken in Streifen schneiden und kurz mit anbraten.

Crème fraîche in eine Schüssel geben, glattrühren und mit "Vive `la Provence", "Alpensteinsalz", Pfeffer, Muskat und in Röllchen geschnittenen Schnittlauch, würzen. Die Hälfte vom Gratin Käse einrühren.

Spargel in eine gefettete Auflaufform legen, mit Zwiebeln, Knoblauch und Schinken belegen, Crème fraîche darüber geben und mit restlichen Käse bestreuen.

Das Gratin im vorgeheizten Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten überbacken, bis der

Käse eine schöne Farbe angenommen hat.

Tipp: Das Gratin eignet sich gut als Beilage und kann auch ohne Schinken vegetarisch zubereitet werden. Als Hauptspeise serviert man noch Salzkartoffeln oder Kartoffelpuffer dazu.