Rezept von Anke und Joachim, nahezu vegetarisch

Spargelauflauf

für 2 Personen

Zutaten

750g Spargel, 1 Esslöffel Salz, 100g Sahneschmelzkäse, 15g Parmensankäse, 1 Päckchen (250ml) Sauce Hollandaise, 3 Prisen weißer Pfeffer, 50ml trockener Weißwein, 75g Speck

Zubereitung

1. Salzwasser im großen Topf zu kochen bringen
2. Bis das Wasser kocht, den Spargel vom Kopf zu den Schnittenden schälen
3. Schnittenden abschneiden, Spargel in der Länge halbieren oder vierteln
4. Spargel in den Topf geben, wenn das Wasser kocht
5. den Spargel bei schwacher Hitze in 15-20 Minuten gar kochen
6. Speck fein würfeln und in der Pfanne knusprig braten
7. Backofen auf 200°C vorheizen
8. Während der Spargel gart, die Sauce Hollandaise zubereiten
9. den Schmelzkäse, den Parmesan, den Pfeffer und den Weißwein in die Sauce einrühren
10. in die Auflaufform den gegarten Spargel hinein geben
11. den Speck über den Spargel verteilen
12. die Hollandaise-Käse-Mischung über den Spargel geben
13. im Backofen bei 200°C 15 Minuten backen

Zeitbedarf

60 Minuten

dazu paßt

Pellkartoffeln