



Kochrezepte vom BELLER HOF

Schweizer Spargel-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Beller Spargel, Salz, 50 g Butter und Butter für die Form, 50g Mehl, 1/2l Milch, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Bund Schnittlauch, 250 g Putenbrustaufschnitt in Scheiben

Zubereitung:

Den Beller-Spargel schälen, waschen, Enden abschneiden und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Dann herausheben und abtropfen lassen.

50 g Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl hineinstreuen und goldgelb anschwitzen, dann die Milch angießen und unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Schnittlauch waschen, trockenschwenken und in kleine Röllchen schneiden.

Etwas davon beiseitelegen, den restlichen Schnittlauch unter die Sauce rühren.

Eine Auflaufform gut mit Butter ausstreichen. Den Beller Spargel in grobe Stücke schneiden und in der Form verteilen. Die Putenbrust zu Röllchen drehen und zwischen den Spargel geben.

Den Auflauf mit der Sauce begießen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C

ca. 20 Min überbacken. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Dazu schmecken neue Kartoffeln!

Guten Appetit!