frisches Spargel-Gratin

ca. 50 Min.

normal

4 Personen

Zutaten

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
200 g Schinken
300 g Cherrytomaten
200 g Gratin-Käse
1 Bund frische Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den weißen Spargel schälen und etwa 12 Minuten kochen. Am grünen Spargel nur die Enden schälen und ca. 8 Minuten kochen.
2. Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad vor.
3. Rollen Sie jeweils zwei weiße und zwei grüne Spargelstangen zusammen in ein oder zwei Scheiben Schinken ein und legen Sie die Rollen in eine Auflaufform.
4. Halbieren Sie die Cherrytomaten, legen Sie sie auf die Spargelrollen, bestreuen diese mit dem Gratin-Käse und würzen Sie alles mit etwas Salz und Pfeffer.
5. Lassen Sie das Gratin 15 Minuten im Ofen backen und streuen vor dem Servieren gehackte Petersilie darüber.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung und guten Appetit!

Mit freundlicher Unterstützung unseres Vertriebspartners

OGV Nordbaden
Industriestr. 1-3
76646 Bruchsal

Unser Versprechen: frische Zutaten von bester Qualität

Ein knackiger Salatkopf, nass vom Tau. Prallrote Tomaten, duftendes Basilikum: Alles, was eine Mahlzeit frisch und lecker macht, liefern wir schnell und direkt. "Frisch von Hier" – dieses Motto fasst zusammen, was uns wichtig ist. Wir bieten nur das Beste von hier, erntefrisch aus Baden und der Pfalz.

BÜRO STEINFELD
Waldhof 1
76889 Kapsweyer
Telefon: +49 6340 20 5

BÜRO KARLSRUHE
Weinweg 43
76137 Karlsruhe
Telefon: +49 721 61 41 19

GEMÜSEBAU FREY
Frisch von Hier!

SCHON GEWUSST?

Spargel ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch außerordentlich gesund. Um die gesundheitsfördernde Wirkung des Spargels voll auszukosten, sollte die Ernte nur wenige Tage zurückliegen. Bei uns kaufen Sie Ihn täglich erntefrisch direkt vom Erzeuger.