

## Spargelgratin

Spargel und Schinken sind eine unschlagbare Kombi – aber was spricht dagegen, ein wenig zu experimentieren? Wir zaubern heute ein cremiges Spargelgratin mit heller Soße, gekochtem Schinken und einer knusprigen Semmelbröselkruste.



**Portionen: 2**

**Vorbereitung: 25 min**

**Zubereitung: 35 min**

**Zeit gesamt: 1 h**

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

### Zutaten für das Spargelgratin:

- 500 g Spargel
- Salz
- Zucker
- 100 g Butter, aufgeteilt
- 100 g gekochter Schinken
- ½ Bund Kerbel (alternativ Petersilie)
- 300 ml Spargelwasser
- 25 g Mehl
- Weißer Pfeffer
- 30 ml Zitronensaft
- 20 g Semmelbrösel

### Zubereitung:

- **Für das Spargelgratin** den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen in etwa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden.
- Einen Topf mit Salzwasser aufkochen und eine kräftige Prise Zucker sowie 25 Gramm Butter hinzufügen.
- Spargelstücke im Kochwasser bei niedriger Hitze kochen, bis sie bissfest sind, etwa 10 Minuten.
- In der Zwischenzeit den Schinken in Würfel schneiden.
- Kerbel waschen, trockenschütteln, grobe Stiele abschneiden und die Blättchen fein hacken.
- Spargel abgießen, dabei 300 ml Spargelwasser auffangen.
- Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
- 25 Gramm Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Schneebesen goldgelb anrösten.
- Topf vom Herd ziehen und das aufgefangene Spargelwasser unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen.
- Topf zurück auf den Herd stellen, Soße unter ständigem Rühren aufkochen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Mit Salz, weißem Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Zitronensaft würzen und nochmals abschmecken. Kerbel unterrühren.
- Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
- Spargelstücke, Schinken und Soße mischen und in die Auflaufform füllen.
- Gleichmäßig mit Semmelbröseln bestreuen und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Kruste appetitlich gebräunt ist, etwa 15 Minuten.
- Spargelgratin aus dem Ofen nehmen und aus der Form servieren. Dazu schmecken neue Kartoffeln.