

Spargelgratin mit Schinken

Zutaten für 2 Personen

Ca. 600 g	Grüner Spargel
5 Tranchen	Schinken
3-4 EL	Kräutersenf
300 g	Hüttenkäse
40 g	Reibkäse
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

- 1 Spargeln rüsten und ganz kurz im im kochenden Salzwasser blanchieren. Abschrecken und mit einem Küchentuch etwas abtupfen.
- 2 Die Schinkenranchen mit Senf einstreichen. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen.
- 3 Eine Gratinform mit 2 TL Olivenöl auspinseln, eingerollte Spargeln reinlegen und Hüttenkäse darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, dann den Reibkäse darüber streuen. Bei ca. 200 °C , 20 Minuten überbacken.
- 4 Zu einem Salat servieren.