

Nr. 2

ÜBERBACKENER SPARGEL

Zutaten:

- 12 Stangen grüner/weißer Spargel
- 12 Scheiben Schinken od. Speck
- 24 dünne Scheiben Lingenauer Bergkäse
- Schnittlauch
- Salz, Zucker, Weißwein

Tipp: Statt Spargel kann man auch Kohlrabi nehmen.
Diesen einfach in Zentimeter dicke Stangen schneiden.

Dazu passt ein gemischter Salat aus Karotten,
Mais und Weißkohl.



Zubereitung:

- Spargel schälen
- Wasser mit etwas Salz und Zucker und 1 Schuss Weißwein zum Kochen bringen und den Spargel 8 Minuten darin kochen
- den Spargel abseihen und zuerst mit dem Schinken und dann mit dem Käse umwickeln
- in eine feuerfeste Form schichten und 5-10 Minuten bei 200°C im Rohr gratinieren
- Schnittlauch ringelig schneiden und über den Spargel streuen
- mit Salat servieren

Mahlzeit wünscht die Sennerei Lingenu!