

Überbackener Spargel mit Champignonsauce



Zutaten für zwei Personen:

500 g Spargel
150 g Champignons
1 EL neutrales Öl
100 ml Sahne
1-2 Scheiben gekochter Schinken
2 kleine Tomaten
30 ml trockener Weißwein
1 TL Brühpulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3-4 Scheiben Emmentaler

1. Tomate häuten, vierteln, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
2. Den Spargel großzügig schälen, die holzigen Enden abschneiden.
3. Den Spargel in reichlich schwach gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker, einer Ecke Butter und einem Spritzer Zitronensaft 10-15 Minuten kochen.
4. Die Pilze putzen und in gröbere Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl anbraten.
5. Mit dem Wein ablöschen, mit etwas Sahne aufgießen und den klein geschnittenen gekochten

Schinken zugeben. 1 TL Gemüsebrühe einstreuen und etwas köcheln lassen. Die Tomaten erst zum Schluss zugeben - sie sollen nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu dick wird mit 1-2 EL Kochwasser vom Spargel verdünnen.

6. Den gekochten Spargel in eine Auflaufform geben und mit den Emmentaler-Scheiben belegen. Bei 180 Grad im Ofen für ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse gut zerlaufen ist und Farbe angenommen hat.

7. Mit der Champignonsauce servieren.

Hinweise:

Ein sehr schönes und ausgewogenes Gericht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Spargel, deutsch

Rezeptanregung: Uli R. nach einer Sendung in BR3 TV
Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023