

Spargel mit Kartoffel und Tomate (4 Personen)

500 g Spargel, 500 g Kartoffeln, 4 Tomaten, 100 g Parmaschinken, 1 Bund Basilikum, 30 g Butter, 1 Esslöffel Mehl, 1/4 l Spargelwasser, 1/8 l Schlagsahne

Frischen Spargel schälen und in wenig Salzwasser gar dünsten. Kartoffeln waschen und mit Schale im Salzwasser garen. Tomaten überbrühen, häuten und vierteln. Kartoffeln pellen und vierteln. Spargel abgießen, das Spargelwasser dabei auffangen.

Jeweils 2-3 Stangen in eine Scheibe Schinken wickeln. Für die Sauce Butter zerlassen, Mehl kurz darin anschwitzen und unter Rühren mit dem Spargelwasser ablöschen. Sahne zugießen, aufkochen und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas abkühlen lassen, Parmesan und Eigelb unterrühren.

Eine feuerfeste Form einfetten. Basilikum hacken und zusammen mit den Kartoffeln und den Tomaten in die Form geben, Spargel drauflegen und mit der Sauce übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-15 Minuten überback

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Spargel mit Kartoffel und Tomate (4 Personen)

Den Kürbis entkernen und raspeln, Möhren putzen und raspeln, Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. Kürbis, Möhren und Lauch in einer Schüssel mit dem Mehl und den Eiern gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Curry gut abschmecken. Reichlich Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen, jeweils 1 EL der Masse in das heiße Öl setzen und etwas flach drücken. Das Kuchlein von beiden Seiten in 4-5 Minuten knusprig braten.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!