

# Genuss auf die Spitze getrieben! Gratinierter-Spargel mit Parmesan und Schinken

🕒 Zubereitungszeit: ca. 50 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Backofen auf 180–190°C vorheizen. Backform mit etwas Olivenöl fetten.
- Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Jeweils 2 Spargelstangen mit 1 Scheibe Schinken umwickeln und in die Form geben.
- Sahne in eine Schüssel geben, Eier hineingeben, Parmesan und Zitronenschale darüber reiben, mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander verrühren. Masse über den Spargel verteilen, Panko-Mehl darüber streuen und alles im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 15–20 Min. goldbraun garen.
- Aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Mit Kresse bestreuen, etwas Zitronensaft darüber träufeln auf Teller verteilen und mit einem Stück knackigem Baguette genießen.

## Zutaten für 2 Personen:

- Olivenöl
- 500 g weißer Spargel
- 80 g Serrano Schinken
- 5 EL Sahne
- 2 Eier
- 60 g Parmesan
- Schale ½ Bio-Zitrone
- Meersalz und Pfeffer
- Panko-Mehl
- 1 Handvoll Kresse