



# Armer Ritter - Spargelauf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, „schmackig“, einfach und schnell, ev. Resteverwertung vom Vortags Spargelessen

## Zutaten

- 6 -8 Scheiben Baguette
- 700 g frischer Spargel, herkömmlich geschält
- 100 g gekochter Schinken in dünnen Streifen
- 3 ganze Eier
- 400 ml Milch
- 1 Strich Zitronenabrieb
- Etwas Butter
- 50 g gehobelter Käse wie Appenzeller, Gouda oder Edamer
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Spargel herkömmlich schälen, die Enden kappen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker "bissfest" kochen.

### Schritt2

Heraus nehmen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

### Schritt3

Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen, den Boden mit den Baguettescheiben auslegen.

### Schritt4

Darüber die Spargelstücke und die Schinkenstreifen gleichmäßig verteilen, etwas mit Salz und

frisch gemahlenem Pfeffer über würzen.

### **Schritt5**

Die Eier mit der Milch verklappern und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und geriebener Muskatnuss würzen; über den Auflauf gießen, verteilen.

### **Schritt6**

Den Reibkäse darüber streuen, ev. einige Butterflöckchen verteilen.

### **Schritt7**

Ca. 25 min. in den auf 220 ° C vor geheizten Backofen schieben, in den letzten 5 min. unter den Grillschlangen, appetitlich braun überkrusten.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Rustikal, direkt aus dem Ofen in der Auflaufform zu Tisch geben, bedarf keiner weiteren Beilagen

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** armer Ritter, auflauf, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/armer-ritter-spargelauf/>