Überbackener Spargel

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

2 kg Spargel
1 Pr. Zucker
Salz

400 g gekochten Schinken
1 Bund Petersilie

125 ml Milch
100 g Schmelzkäse
200 g Schmand
4 Eier

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 40min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C
Gas: 200°C

Zubereitung:

Spargel mit Zucker und Salz garen und abtropfen lassen. Schinken würfeln, Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Milch und Schmelzkäse unter rühren erhitzen. Etwas abkühlen lassen und mit Schmand verrühren. Eier unterrühren und würzen.

Gar-Profi I auf den **Thermo Star** mit **Dauerback-unterlage** stellen, Spargel hinein legen und mit Schinkenwürfeln und Petersilie bestreuen.
Käse-Schmand-Masse darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. garen bei 200°C.