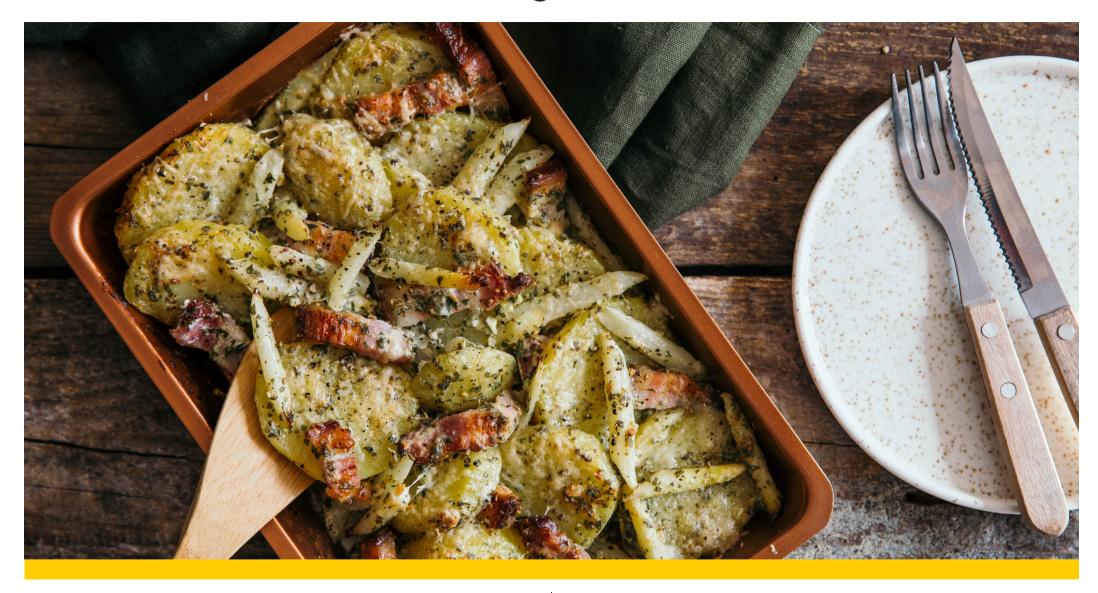
# MARLEY SPOON



## **Spargelgratin mit Speck**

und Erdäpfeln





Bei diesem Gericht ließen wir uns vom Gratin Dauphinois inspirieren: Das Gericht stammt aus der gleichnamigen Region im Süden Frankreichs und findet seine erste Erwähnung im Jahr 1788 bei einem Dinner des Herzogs der Region. Mit zartem Spargel und herzhaftem Speck verfeinert ist dieses Gratin unwiderstehlich!

#### Was du von uns bekommst

- Spargel weiß
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Kartoffelnetz
- · Alles im Grünen
- Bauchspeck
- Creme Fraiche 7
- Knoblauchzehe

### Was du zu Hause benötigst

- Salz
- · schwarzer Pfeffer
- Zucker

#### Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

#### **Allergene**

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

#### **Inhaltsangaben pro Portion**

Kalorien 607.0kcal, Fett 36.4g, Eiweiß 20.5g, Kohlenhydrate 45.1g



#### 1. Gemüse vorbereiten

Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. **Erdäpfel** und **Spargel** schälen. **Erdäpfel** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die holzigen Enden des **Spargels** ca. 2-3cm abschneiden, dann den **Spargel** in ca. 3-4cm große Stücke schneiden.



4. Crème vorbereiten

Die **Crème fraîche**, den **Knoblauch** und die **1/2 der Gewürzmischung** verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



#### 2. Gemüse vorkochen

Backrohr auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sobald das Wasser kocht, die **Erdäpfel** und den **Spargel** darin mit 1/2TL Zucker ca. 5-8Min. bei mittlerer Hitze nicht ganz gar köcheln. Anschließend in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



3. Speck schneiden

Inzwischen den **Speck** in dünne Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen und pressen oder fein hacken.



5. Gratin zusammenstellen

**Gemüse** und **Speck** mit der **Crème** vermischen und alles in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Das **Gratin** ca. 20-30Min. im Rohr backen.



6. Gratin überbacken

Ca. 10Min. vor Backende den **Käse** reiben und auf dem **Gratin** verteilen, anschließend goldbraun zu Ende backen.