



Spargelgratin mit Speck und Erdäpfeln

 30-40min  4 Personen

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

- Bauchspeck
- Alles im Grünen
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- weißer Spargel
- Kartoffelnetz
- Creme Fraiche ⁷

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 597.0kcal, Fett 36.4g, Eiweiß 20.0g, Kohlenhydrate 43.4g



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 **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 1TL Zucker ca. 5-8Min. bei mittlerer Hitze nicht ganz gar köcheln. Anschließend in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



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.



3. Speck schneiden

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



6. Gratin überbacken

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