SPARGEL-SCHINKEN-GRATIN VON MICHA SCHÄRER

QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g	Spargeln, = 1 Bund
200 g	Schinken
0.5	Zwiebel(n)
1 EL	Rapsöl
250 g	QimiQ Rahm-Basis
300 ml	Vollrahm
	Salz
	Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	KALTBACH Emmentaler AOC

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 165°C Ober und Unterhitze vorwärmen.
2. Spargeln rüsten, Spitzen schneiden und Stängel in feine Rondellen schneiden. Spargelrondellen und Spitze in Salzwasser 12 Minuten weichkochen, abschütten und mit kaltem Wasser übergiessen und gut abtropfen lassen.
3. Schinkentranchen in feine Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken und in Rapsöl mit Schinkenwürfel 4 Minuten andünsten und von der Hitze wegnehmen.
4. QimiQ Classic mit dem Schneebesen glattrühren, Vollrahm unterrühren und mit Spargeln, Schinkenwürfel und Zwiebel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Gratinform geben.
5. Emmi Kaltbach Emmentaler AOP darüber reiben und im Ofen während 20 Minuten gratinieren.