



## OFENSPARGEL MIT MONTENAUER SCHINKEN-KÄSE-SOSSE



Zubereitungszeit: ca. 50 min.



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

3 kg Spargel  
1 TL Zucker  
300g Montenauer Schinken  
150 g Bergkäse  
2 Eigelb (Größe M)  
2 EL Butter  
600 g Schlagsahne  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer  
Thymian, Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in die Fettpfanne des Backofens legen. Mit Zucker und 1 1/2 TL Salz bestreuen. Mit so viel kochendem Wasser begießen, dass die Fettpfanne knapp randhoch gefüllt ist. Fettpfanne fest mit Alufolie umschließen. Spargel im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s.Hersteller) 30–40 Minuten garen.

Für die Soße Schinken in Streifen schneiden. Käse fein reiben. Eigelbe verquirlen. Butter in einem Topf schmelzen, Schinken zufügen, leicht anrösten. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen und hineingeben. Mit Sahne ablöschen, aufkochen, Käse einrühren und schmelzen lassen. Soße mit Salz, Pfeffer Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken. Von der Herdplatte nehmen, 1–2 Minuten abkühlen lassen und verquirlte Eigelbe unterrühren. Soße heißhalten, aber nicht mehr kochen!

Fettpfanne aus dem Ofen nehmen, Spargel vorsichtig aus dem Sud heben, etwas abtropfen lassen. Den Spargel mit der Soße übergießen! Fertig!