

Spargel mit Kartoffelgratin

15-16 Stangen dünnen Spargel
2 EL Weißwein oder Wasser
2 TL Zitronensaft
2 TL Zucker
Butterflöckchen

500-750 g Kartoffeln
1 TL Salz
150 g Sahne
2 Prisen Muskat
1 Msp. weißen Pfeffer
1 Prise Knoblauchgranulat

50-80 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Spargel schälen, halbieren und in 2 Kästen der Mini-Kastenform verteilen.
Jeweils 1 EL Weißwein oder Wasser, 1 TL Zitronensaft und 1 TL Zucker dazugeben.
Butterflöckchen darauf verteilen.

Kartoffeln schälen und auf Stufe 1 mit dem kleinen Küchenhobel in die Nixe hobeln.
Salz dazu geben und gut vermischen. Kartoffeln in die beiden anderen Kästen verteilen.

Sahne mit Muskat, Pfeffer und Knoblauchgranulat verrühren und über die
Kartoffelscheiben gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **45-50 min.** backen.

Ca. 30 min. vor Ende der Garzeit den Käse mit der groben Microplane reiben und über
die beiden Kästen mit den Kartoffeln verstreuen. Restliche Zeit fertig backen.

Wer mag, kann in der Zwischenzeit noch **Sauce Hollandaise** kochen:

4 Eigelb
80 g Sahne
100 g Butter
 $\frac{1}{4}$ TL Salz, $\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer, 1 TL Zitronensaft

Alles zusammen im TM: **6 min./80 Grad/Stufe 4)**