



## REZEPT DES MONATS Mai 2017

### Spargel-Schinken-Lasagne

#### ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen, die holzigen Enden wegschneiden, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in 2 EL Butter dünsten.

Die Zwiebeln fein würfeln und zu dem angedünsteten Spargel geben, ebenso den gewürfelten Schinken.

Dann Sahne und Brühe angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und mit dem Rest der Butter eine feuerfeste Auflaufform ausfetten. Unten eine Lage mit Lasagneplatten auslegen und darüber die Soße geben, abwechselnd die Lasagneplatten und die Spargel-Schinken-Soße einschichten. Den geriebenen Käse darüber streuen.

Den Backofen auf 170 °C zurückdrehen und ca. 30 Minuten backen lassen.

Dazu passt ein grüner Salat und als Getränk ein trockener Silvaner aus Franken.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 EL Bauernbutter
- 1 kg weißer Spargel
- 2 Zwiebeln
- ca. 300 ml Sahne
- ca. 200 ml Brühe
- Salz, Pfeffer
- 400 g gekochter Schinken
- Lasagneplatten nach Bedarf
- 200 g geriebener Bauernkäse



## REZEPT DES MONATS Mai 2017

### Warmer Reissalat mit Spiegelei

#### ZUBEREITUNG

1. Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schinken würfeln.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin unter Wenden anschwitzen. Schinken und Erbsen dazugeben und mit andünsten.

3. Butter in einer zweiten großen Pfanne erhitzen. Eier darin zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Reis abgießen, in eine Schüssel geben und mit der Schinken-Mischung vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie - bis auf etwas zum Garnieren - fein hacken.

5. Gehackte Petersilie unter die Reismischung heben und auf Tellern anrichten. Jeweils 1 Spiegelei daraufsetzen und mit Petersilie garnieren.

Dazu schmeckt ein kühles Bier.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 200 g Langkornreis
- 1 rote Zwiebel
- 200 g gekochter Schinken
- 200 g TK-Erbsen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- glatte Petersilie