



REZEPT DES MONATS Juni 2018

Weißer Spargelauflauf

ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Spargelstangen halbieren.

In einem Topf ca. 1,5 Liter Salzwasser aufkochen. 1 Prise Zucker zugeben und den Spargel darin ca. 7 Minuten kochen.

2. Porree zur Hälfte längs einschneiden und waschen. In dünne Ringe schneiden. Schinken in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Porree und Schinken darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf einer gefetteten Auflaufform verteilen. Spargel abgießen und darauflegen.

3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Eier, Schnittlauch und Sahne verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Eiersahne über den Spargel geben. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C) 20–30 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen und sofort servieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und ein trockener Silvaner aus Franken.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1,5 kg weißer Spargel
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat
- 1 kleine Stange Porree
- 4 Scheiben (ca. 200 g) gekochter Schinken
- 1 EL Öl
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne
- 100 g geriebener Käse



REZEPT DES MONATS Juni 2018

Pfannkuchenröllchen mit Hackfleisch

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Eier, Milch und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren und daraus 8 Pfannkuchen backen.

2. Das Hackfleisch in Olivenöl braun und krümelig braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch gehackter Petersilie mischen. Den Schmand unterrühren.

3. Die Pfannkuchen damit füllen und in eine eckige, feuerfeste Form legen. Mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 15 Minuten bei 180°C im Ofen gratinieren.

Mit grünem Salat und einem kühlen Bier servieren.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 400 g Mehl
- 5 Eier
- 300 ml Milch
- 600 g Hackfleisch, gemischt
- 200 g Schmand
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 150 g Bauernkäse
- Olivenöl