

# Spargel unter der Haube

## Zutaten

1 kg Spargel  
Salz  
1 TL Zucker  
4 EL Butter  
2 EL Mehl  
100 ml Sahne  
120 g gek. Schinken  
3 Eier  
weißer Pfeffer  
Zitronensaft  
etwas Weißwein

## Zubereitung

Den Spargel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In etwa 1 L Wasser mit Salz, Zucker und 1 EL Butter bissfest garen, herausnehmen und den Sud beiseite stellen.

Die übrige Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Mit 300 ml Spargelsud ablöschen und die Sahne angießen. Etwas abkühlen lassen.

Den Spargel in eine Auflaufform geben, den gewürfelten Schinken darauf verteilen. Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer, Zitrone, 1 Prise Zucker und Weißwein kräftig würzen. Den Eischnee unterheben und die Soufflé-Masse über dem Spargel verteilen.

Backzeit (mittlere Schiene); ca. 25 Min. bei 180°C  
Guten Appetit



SPARGELHOF  
**Bolhuis**

Quebbem 15, 22889 Tangstedt-Kringel  
Tel: 04109/252930