

# Spargel-Spinat-Auflauf

## Zutaten für 2 P.:

- ✂ ▶ ca. 900 g Spargel
- ✂ ▶ 500 g Blattspinat
- ✂ ▶ 3 Tomaten
- ✂ ▶ 3 Scheiben gekochter Schinken
- ✂ ▶ 100 g würziger geriebener Käse
- ✂ ▶ 50 g geriebener Parmesan
- ✂ ▶ 5 EL Sahne
- ✂ ▶ 1 Ei
- ✂ ▶ Salz & Pfeffer & Muskatnuss
- ✂ ▶ Chiliflocken

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



## **Zubereitung:**

Spinat waschen,

Spargel schälen, in kochendem Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen, abtropfen lassen, Spinat ins noch kochende Spargelwasser geben und kurz blanchieren. Ebenfalls abtropfen lassen.

Tomaten in kleine Würfel schneiden, salzen.

Sahne, Ei, geriebene Käse mit einander vermengen und gut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss, sowie Chiliflocken würzen.

In eine Auflaufform erst den Spinat, dann den Spargel darauflegen, nun den gekochten Schinken klein reißen, auf den Spargel geben, darüber kommen nun die Tomaten und die Sahne-Käsemischung oben drüber verteilen.

Alles im Backofen bei 200 C ca. 15 – 20 min. überbacken.

Dazu braucht man eigentlich gar nichts, es schmeckt so gut...