

Spargelgratin mit Frühkartoffeln

Zutaten für 3 Personen



Zutaten

| | |
|-----------|--|
| 380g | grüne Spargeln geschält in 4 cm Stücke geteilt |
| 460g | Frühkartoffeln halbiert |
| 1 kleiner | Kohlrabi, geschält in Schnitze |
| 2 | Frühlingszwiebeln /Ringe) |
| Nach Wahl | Schinkenwürfeli |
| 90g | Gruyère gerieben |
| Nach Wahl | Pfeffer, Dill, Peterli |
| 4dl | Béchamelsauce |

1. Frühkartoffeln im Salzwasser 5 Min. kochen. Kohlrabi und Spargeln dazu und 5 Min. mitkochen. Alles abtropfen und mit den Zwiebeln in eine vorbereitete Form geben.

2. Béchamelsauce erhitzen und sämig rühren.

3. Nun die Sauce über das Gemüse giessen. Kräuter, Schinkenwürfeli und etwas Käse darüber verteilen.

4. Backen bei 200 Grad etwa 35 Minuten im vorgeheizten Ofen. Restliche Kräuter darüber verteilen.

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch