

REZEPT



ÜBERBACKENER SPARGEL MIT CAFÉ DE PARIS SAUCE

BIO CAFÉ DE PARIS N° 705



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



10% RABATT

auf deinen Einkauf
bei Anmeldung zu
unserem Newsletter.



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 20 MIN.
KOCHZEIT | 40 MIN.

SPARGEL

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
1 EL Butter
1 TL Zucker
Salz

SAUCE

20 g Butter
15 g Mehl
200 ml Milch
150 ml Spargelsud
7 Stängel Thymian
50 g Parmesan
1 TL abgeriebene Orangen-
schale
1,5 TL Bio Café de Paris N°705
Salz & Pfeffer

KRUSTE

20 g Parmesan
10 g Semmelbrösel
15 g Pinienkerne
10 g Butter

200 g Rohschinken

Dazu: Pellkartoffeln

ZUBEREITUNG

- 1. Weißen Spargel schälen, bei beiden Spargelsorten die holzigen Enden abschneiden.**
- 2. In einem großen Topf Wasser mit Butter, Zucker und einer guten Prise Salz aufkochen und den weißen Spargel darin 5 Minuten kochen. Grünen Spargel dazugeben und weitere 6 Minuten kochen.**
- 3. 150 ml Spargelsud aufheben, den Rest weggießen und den Spargel in einem Sieb abtropfen lassen.**
- 4. Für die Béchamelsauce Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Topf vom Herd nehmen und Mehl einrühren. Nach und nach Milch und Spargelsud unter Rühren dazugießen, damit sich keine Klümpchen bilden. 4 Thymianzweige mit in den Topf geben. Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen. Ca. 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, bis eine cremige Béchamel entstanden ist.**
- 5. Geriebenen Parmesan, Orangenschale und Café de Paris unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.**
- 6. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwas Sauce in einer Auflaufform (ca. 20x15 cm) verteilen und die Spargelstangen darauf legen. Übrige Sauce darübergießen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.**
- 7. Pinienkerne hacken und mit den Semmelbröseln vermischen. Ebenfalls über den Spargelstangen verteilen. Butter in Flöckchen darauf geben und den Spargel im oberen Bereich des Ofens 14 Minuten überbacken.**
- 8. Überbackenen Spargel mit dem restlichen Thymian garnieren und mit Rohschinken und Pellkartoffeln servieren.**