

# Gratin von weissen Spargeln



## Zutaten

16 weisse Spargeln  
Salz  
2 Eier  
2 dl Rahm  
Cayennepfeffer  
einige Tropfen Zitronensaft  
1 Bund Bärlauch oder Basilikum à ca. 12 Blätter  
8 Tranchen Rohschinken, z. B. Culatello di Parma  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Spargeln vom Köpfchen weg schälen. Harte Stielenden entfernen. Spargeln in einen Dampfeinsatz legen und leicht salzen. Ca. 20 Minuten bissfest garen. Spargeln portionenweise in eine ofenfeste Form legen.

Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen. Eier verquirlen. Rahm flaumig schlagen und mit den Eiern mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Bärlauch sehr fein hacken und begeben. Mischung über die Spargeln giessen. Gratin in der Ofenmitte 8–10 Minuten überbacken. Schinken dazu servieren. Mit Pfeffer bestreuen.