

# Spargelpäckli auf Kartoffelbeet

Für 4 Personen

## Zutaten

600 g	<b>Frühkartoffeln</b>
3 dl	<b>Bouillon</b>
800 g	<b>weisse Spargeln</b>
1	<b>Lattich</b>
Sauce:	
120 g	<b>Frischkäse</b>
1	<b>Eigelb</b>
75 g	<b>geriebener Gruyère</b>
etwas	<b>Salz, Muskatnuss und schwarzer Pfeffer</b>

## Zubereitung

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Gratinform verteilen. Bouillon dazugiessen und im 200° C heissen Ofen 20 Minuten garen. Spargel rüsten und dicke Spargeln längs halbieren. In Salzwasser knapp weich garen.

Lattichblätter in siedendem Salzwasser kurz blanchieren, nur so lange bis die Blätter zusammenfallen. Lattichblätter aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Immer zwei Lattichblätter aufeinander legen. Jeweils etwa vier Spargelstücke in die Blätter einrollen. Insgesamt acht solche Päckchen formen.

Frischkäse, Eigelb und Käse gut verrühren, ca. 1 dl Bouillon aus der Gratinform darunter rühren und würzen. Spargelpäckli auf die Kartoffeln legen, Sauce darüber verteilen. Im 220° C heissen Ofen ca. 15 Minuten gratinieren.



*Spargelpäckli auf  
Kartoffelbeet*