



## HAUPTGANG

# SPARGELPÄCKLI AUF KARTOFFELBEET



★★★★☆ (53)

CA. 50 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### Kartoffeln

- 600 g** festkochende Kartoffeln
- 3 dl** Bouillon
- 800 g** weisse Spargeln
- 1** Lattich

### Sauce

- 120 g** Frischkäse
- 1** Eigelb
- 75 g** geriebener Gruyère
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Gratinform verteilen. Bouillon dazugießen und im 200 °C heissen Ofen 20 Minuten garen.
- 2** Spargeln rüsten und dicke Spargeln längs halbieren. Im Salzwasser knapp weich garen.
- 3** Lattichblätter in siedendem Salzwasser kurz blanchieren, nur so lange bis die Blätter zusammenfallen. Lattichblätter aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
- 4** Nun immer zwei Lattichblätter aufeinander legen. Jeweils etwa vier Spargelstücke in die Blätter einrollen. Insgesamt acht solche Päckchen formen.
- 5** 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.

## TIPP

Das Rezept kann mit festkochenden Kartoffeln oder Frühkartoffeln\* zubereitet werden. \***Schweizer Frühkartoffeln** haben von Juni bis August Saison.