

## Spargelauf mit Schinken

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 5 SmartPoint Punkte

### Zutaten:

1000 g weißen Spargel, geschält und in größere Stücke geschnitten  
500 g grünen Spargel, geschält und in Stücke geschnitten  
150 g mageren Katenschinken  
200 g Kochschinken, dickere Scheiben in Würfel geschnitten  
1 Zitrone, eine Hälfte ins Spargelwasser pressen und die andere Hälfte in die Soße  
5 EL Spargelwasser  
1 Becher Ayran (türkischer Joghurtdrink)  
30 g frisch geriebener Parmesankäse, mit der feinen Microplanereibe  
40 g Emmentalerkäse, mit der groben Microplanereibe  
½ Bund frischen Schnittlauch in Ringe, noch ein paar Gartenkräuter  
3 Eier  
Etwas frisch geriebene Muskatnuss (habe ich mit der feinen Microplanereibe gerieben)  
Salz, Pfeffer, wenn gewünscht noch etwas Kucharek

### Zubereitung:

Als erstes habe ich den Spargel in Salz, Zucker und die Hälfte der ausgepressten Zitrone für ca. 10 Min übergekocht. Dann bitte gut abtropfen lassen.

Dann den Spargel in die große Ofenhexe geben, den Speck und den Kochschinken zugeben und vermengen.

Dann in die Glasnixe das Ayran, die Eier, das Spargelwasser, den Schnittlauch, 2 TL Gartenkräuter, frisch geriebene Muskatnuss, die zweite Hälfte der Zitrone pressen, etwas Salz, Pfeffer und von beiden Käsesorten etwas rein reiben. (den Zitronenabrieb habe ich vergessen 😊)

Das dann über die Spargelmasse gießen und nochmals von oben etwas frischen Käse reiben.

Das ganze dann für ca. 20 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Ihr könntet auch direkt auf dem Zauberstein (sofern ihr das Grundset habt), zb Backkartoffeln oder ein Baguette dazu backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith 😊