



*Essen fürs echte Leben.*

## Überbackener Spargel in feiner Broccolisauce

### Zutaten (für 4 Personen):

1 kg weißer Spargel  
Salz  
Zucker  
1 Dose Sonnen Bassermann Meine Broccoli Cremesuppe (390 ml)  
200 g gekochter Schinken  
200 g Sahne Schmelzkäse  
Pfeffer  
Muskat  
heller Saucenbinder  
50 g geriebener Käse

### Zubereitung:

Spargel schälen und in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest garen. Spargel sehr gut abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben. Meine Broccoli Cremesuppe erhitzen, gekochten Schinken in Würfel schneiden und zusammen mit dem Schmelzkäse untermischen. Alles aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Falls die Sauce zu flüssig ist, mit etwas Saucenbinder andicken, über den Spargel geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze: 200 Grad) ca. 15 Minuten überbacken und servieren. Dazu schmecken junge Kartoffeln. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gar-/Backzeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach