



## Spargel-Tomaten-Gratin

### *Zutaten:*

- 1 kg Spargel
- 1 EL Butter
- 1 ELMehl
- ½ Ltr. Milch
- 250 g Kirschtomaten
- 150 g Schinken (roh oder gekocht)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

### *Zubereitung:*

Spargel schälen, in reichlich kochendem Salz-wasser zugedeckt ca. 8 Min. vorgaren. dann in eine feuerfeste Form heben.

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Butter schmelzen, Mehl goldgelb anschwitzen, Milch unter Rühren zugießen, bei schwacher Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen.

Tomaten waschen, vierteln, Schinken in Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Parmesan unter die Sauce rühren, Tomaten, Schinken und wiebelringe auf dem Spargel verteilen und mit der Sauce übergießen.

Im Ofen ca. 20 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.