

Grüner Spargel-Garnelen-Gratin aus der großen Ofenhexe®



Abbildung 1 Rezeptidee von Susanne Altschuh bei Zauberhafte Leckereien mit Martina Ziehl

Zutaten:

1 kg Grünen Spargel
150g getrocknete Tomaten
1 rote Zwiebel
2 Päckchen Sauce Hollandaise
200g Sahne
300g Riesengarnelen (frisch oder aufgetaut)
Rapsöl, Salz, Pfeffer, Knoblauchgewürz oder andere diverse Gewürze je nach Bedarf

Die Garnelen mit dem Rapsöl, Salz, Pfeffer und Knoblauchgewürz marinieren und etwas ziehen lassen.

Den Spargel waschen die unteren Enden abschneiden und schräg in 2cm große Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten in dicke Streifen und die Zwiebel ebenfalls in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel füllen und mit dem Rapsöl Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Dann in die große Ofenhexe® geben. Danach die marinierten Garnelen darüber verteilen.

Nun die Sauce Hollandaise, die Sahne in die große Nixe geben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauchgewürz oder andere diverse Gewürze pikant abschmecken und über den Spargel gießen etwas vermischen ich hatte noch etwas geriebenen Käse (optional) darüber gestreut. Dann in den vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubschiene/ ca.30-40 Minuten garen. Zwischendurch den Spargel immer wieder mal probieren ob er gar ist.

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de

