Nah&Frisch



Maggi Professional

Spargelsoufflé

Hauptspeise Vegetarisch

Zubereitung

Spargel waschen, schälen und in Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser, dem eine Prise Zucker und 1 KL Butter beigefügt wurde, ca. 10 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Maggi Gourmet Sauce Hollandaise nach Anleitung zubereiten, Rahmfrischkäse in kleinen Stücken, sowie den in feine Streifen geschnittenen Schinken beigeben. Vom Herd nehmen. Eier trennen, Eidotter unter die Sauce rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Spargelstückchen in gefettete Förmchen verteilen, Sauce darüber gießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Zutaten

- 750 g weißer Spargel
- 1 Pkg. Maggi Gourmet Sauce Hollandaise
- 1/4 l Milch
- 60 g Butter
- 100 g Schinken
- 2 Stk. Rahmfrischkäse-Ecken
- 2 Stk. Eier
- Salz
- Zucker
- Butter