

Das Juni-Rezept 2015 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn

www.landfrauen-suedstormarn.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Spargel-Makkaroni-Gratin



Zutaten (für 4 Personen):

500 g Spargel
200 g Makkaroni
200 g Kochschinkenwürfel
200 g Mozzarella
150 g Joghurt
7 Eier
1 Pck. Sauce Hollandaise (à 250 ml)
4 EL Zitronensaft
Salz, Zucker

Zubereitung

Spargel schälen und in Salzwasser mit 1 Prise Zucker garen.

Makkaroni separat garen und zusammen mit dem Spargel in eine gefettete Auflaufform füllen.

Eier hart kochen, in Scheiben schneiden und mit den Kochschinkenwürfeln über die Makkaroni geben.

Zitronensaft mit Joghurt und Sauce Hollandaise verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Dann die Soße über den Auflauf geben.

Mozzarella in Scheiben schneiden und das Gratin damit belegen.

Auflauf in den Ofen geben und bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit!