

## Spargelsoufflé



### 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 begeben. 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